foodandtravel.com.tr

TÜRKİYE FOOD and TRAVEL

HAZİRAN 2018

10 TL / KKTC 12 TL

48 SAATTE
ST. IVEŞ, CENOVA, SİNTRA

YENİ YENİDEN VE YEPYENİ
BODRUM

GURME SEYAHAT
SPLIT

ANADOLU'NUN GİZLİ HAZİNESİ
ISPARTA

BAYRAM TATİLİ DOSYASI
VİZESİZ HESAPLI KEYİFLİ



BULGARİSTAN DALYAN MEXICO CITY ANTALYA MAURITIUS ÇEŞME

Editör mektubu



Sahibi
MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;
Genel Müdür Can Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü
Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr
Genel Yayın Yönetmeni
Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr
Yazı İşleri Müdürü
Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr
Görsel Yönetmen
Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com
Gezi Editörü
Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr
Yemek Editörü
Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr
Danışma Kurulu
Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Coşkun Aral,
Erol Kaynar, Fikret Atalay, Hülya Aslantaş,
Serhat Gürpınar
Katkıda Bulunanlar
Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer,
Ece Aktürk, Nejat Çiftçi
Sorumlu Müdür
Can Doğusal

Reklam Koordinatörleri
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com
Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

Rezervasyon
0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:
MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi
Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah.
Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

Coğrafi işaretleme gerek lokal farkındalıkları arttırmak gerekse ürünün değerini makro ölçekte öne çıkararak bölgesel kalkınmaları hareketlendirmek adına çok önemli. Ankara Ticaret Odası (ATO) coğrafi işaretli ürünleri desteklemek adına son zamanlarda ciddi çalışmalar yapıyor. Bunlardan biri, önümüzdeki yıl hayata geçecek. Proje kapsamında belirlenen ürün sayısı kadar kullanan restoranlar denetlenecek ve 'coğrafi işaretli lokanta' belgesi alabilecek. Şu an coğrafi işaretli 277 çeşit gıda ürünümüz var. Yaklaşık bin tane de sırada bekliyor. Başarılı şeflerimizden Rafet İnce ortaklığında açılan Lokanta Nevnihal, coğrafi işaretli restoran projesinde bir prototip. Yani, Türkiye'nin doğal tarım yapan, coğrafi işaretli ve yerli ürünleri üzerine kurulu ilk konsept mekânı. Böyle lokantaların artmasının gastronomimize ciddi bir değer katacağına inanıyorum.

Bu ayki yerli gurme seyahat konumuz, geçen ay düzenlediğimiz Gastroweekend destinasyonumuz Isparta. Güller ve göller arasında, yörenin tarihî ve gastronomik değerleriyle bir arada geçirdiğimiz hafta sonu, ülkemizin her köşesinde envaiçeşit zenginlik olduğunu bize bir kez daha hissettirdi. Bölgedeki tek otel Sagalassos Spa & Lodge'un yöre turizminin gelişmesine büyük katkısı var. *Food and Travel Gastroweekend* misafirlerini ağırlayan Sagalassos Spa & Lodge'a; ayrıca kuzugöbeği mantarı, göce, cifne gibi bölge malzemelerini şef dokunuşlarıyla yorumlayarak lezzetleriyle bizi şaşırtan yemekler yapan sevgili şefimiz Burak Zafer Sırmaçekici'ye tüm ekibimiz adına buradan bir kez daha teşekkür ediyorum.

Sezona yine hızlı başlayan Bodrum, Hırvatistan'ın gurme çekim noktası Split, ufak teknelerle yapılan şık seyahatler, son dakikacılar için bayram tatili önerileri, huzurlu Dalyan bu ay sizler için hazırladığımız dosyalardan bazıları...

Hayatınızın her daim yeni keşiflerle lezzetlenmesi dileğiyle...

Ebru Erke
Genel Yayın Yönetmeni









katkıda bulunanlar



ROSEMARY BARRON
Dünyanın farklı köşelerinde, insanların yemekle ilişkisine özel bir ilgi duyan Rosemary Barron, bir dönem Girit'te yemek okulu işletti. Bugüne kadar Avusturya'dan Yunan Adaları'na, dünyanın dört bir yanını gezip mutfak kültürleri, insanlar ve seyahat üzerine yazılar kaleme aldı. Flavours of Greece and Meze isimli iki kitabı da bulunan Barron, *Food and Travel* için Split mutfağını masaya yatırdı.



GARY BUCHANAN
'Cruise gurusu' Gary Buchanan 20 yılı aşkın bir süredir denizcilikle ilgili bilgisini yayıncılık dünyasına sunuyor. Food and Travel ailesine uzun süredir katkıda bulunan ve yılda en az yedi ayını gemi yolculuklarında geçiren Buchanan, bugüne kadar gemi seyahati üzerine beş kitap kaleme aldı. Kraliyet coğrafya derneği Royal Geographical Society üyesi ve seyahat yazarları derneği British Guild of Travel Writers'ın eski başkanı.



#MyTitanicStory
titanic.com.tr

senin tatilin,
senin hikayen...



Haziran 2018

içindekiler



Kapaktakiler


34


52

ANTRE

YEMEK


30

GURME SEYAHAT


42

SEYAHAT


62


48


39

ARKA SAYFA


71

TARİF**DEFTERİ**

SAYFA 78'DEN

Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...

TASARIM YOLCULUĞU



Işık hızında gelişen Mexico City, kısa bir süre önce 2018 Dünya Tasarım Başkenti ilan edildi. Son on yılda bazı sezgileri kuvvetli gezginler bu mega kentin tarzını övüp duruyordu. Nihayet, tasarım dünyasının kanaat önderleri bu övgülere itibar edip bu kararı aldılar. Siz de fırsatı kaçırmayın ve kentin *mezcal* (yerel distile içecek), *tamale* (muz yaprağına sarılı geleneksel atıştırmalık), taco ve mole sosunda da görebileceğiniz yaratıcı gücünü yerinde deneyimleyin.

Kentin miamrisi geleneksellik, kentselleşme ve inovasyonu bir arada sunuyor. Kontrast renkler, güçlü geometrik detaylar, brutal çizgiler gözünüzden kaçmayacak. Ancak önce otelinizi seçin: Hotel Distrito Capital (büyük fotoğraf; hoteldistritocapital.com) Santa Fe bölgesindeki bir gökdelende yer alıyor. Otelin taş ve cam detayları, Meksika'nın çelişkilerle dolu stiline mükemmel bir örnek. O kadar yüksekte kalmak istemiyorsanız, alternatif olarak Cuauhtémoc bölgesindeki alçak bir binada yer alan Hotel Carlota'yı (hotelcarlota.com.mx) da tercih edebilirsiniz. Camdan havuzu, beton ormanın içinde değerli bir taş gibi parlıyor.

Artık gezintinize başlayabilirsiniz. Önce kentin biçimsel evrimini görmek için Diego Rivera ve Frida Kahlo'nun 1930'larda ev ve stüdyo olarak kullandıkları yapıdan dönüştürülen Diego Rivera and Frida Kahlo House Studio Museum'a gidin. Meksikalı ünlü mimar ve ressam Juan O'Gorman imzalı ikisi elektrik mavisi ve biri krem renginde üç binadan oluşan müzede yapılar birbirine parlak kırmızı renkte bir köprüyle bağlanıyor. Meksika'da Yüzyıl Ortası Modern akımının önde gelen temsilcilerinden Luis Barragán'ın garip açılar ve geometrik oyunlara sahip mimari başyapıtı Casa Luis Barragán ise Unesco listesinde de yer alıyor. Buradan kentteki en ünlü özel müzelerden biri olan Museo Soumaya'ya gidin ve Fernando Romero imzalı yapının dünyaca ünlü dış cephesiyle tanışın. Pedro Ramírez Vázquez Museo Nacional de Antropología'da Aztek ve Maya kültürlerine ait eserleri muhteşem bir mimari eşliğinde görme fırsatını kaçırmayın. Turist kalabalıklarından uzakta, Meksika Ulusal Otonom Üniversitesi UNAM'ın kampüsünde Diego Rivera'nın mural işlerinin yorumlarını binaların dış cephelerine giydirilmiş olarak gördüğünüzde ise heyecanınız en üst seviyeye çıkacak.

Bu kadar mimari harika, tabii ki sizi acıktıracak. Kolonyal evlerin arasında yer alan Pujol (pujol.com.mx), Enrique Olvera'nın (fotoğraftaki) yönetiminde World's 50 Best Restaurants listesinde 20'nci sırada gururla oturuyor. Meksika mutfağını daha üst bir mertebeye çıkaran şefin sanatsal yönü, restoranın salonundaki modern ve keskin mimari detaylar ve göğe yükselen zeytin ağaçlarıyla oluşturulan alanlarda kendini iyice ortaya koyuyor. Restoran kente yukarıdan bakan mükemmel bir konumda yer alıyor; çevresinde yer alan pek çok butikte Meksikalı tasarımcıların işlerini bulabilirsiniz.

YAZI: BLOSSOM GREEN FOTOĞRAF: DESIGN HOTELS ARŞİVİ



SETUR'DAN ÇOK ÖZEL TURLAR

Setur'un 50 yılı aşkın sektör tecrübesi ve üstün hizmet kalitesiyle, kişiye özel deneyim ve macera seyahatleri sunmak üzere hayata geçirdiği markası SeturSelect, deneyimli rehberlerinin yanında ünlü isimlerin de anlatımlarıyla renklendirdiği özel kültür turlarının 2018 programını açıkladı. Özel tatil deneyimi peşinde koşan gezginlerin yoğun ilgi gösterdiği SeturSelect rotalarının bu yılki programında ağustosta Tan Sağtürk ile St. Petersburg, ekimde Sunay Akın ile Paris, eylül ve ekim aylarında Ayhan Sicimoğlu ile İtalya, ekimde Prof. Dr. İlber Ortaylı ile Lübnan yer alıyor. St. Petersburg gezisinde Tan Sağtürk sizi her yıl üç milyon öğrenci arasından sadece 200'ünün seçildiği dünyanın en büyük bale okuluna götürecek. Sunay Akınlı Paris turunda, Fransa başkentiyle Türkiye arasındaki ilişkiyi edebiyat üzerinden mercek altına alacak; Ahmet Mithat Efendi'yi, Cemal Süreya'yı anacaksınız... Ayhan Sicimoğlu sizi İtalya turunda turist radarından çıkarıp gerçek yerel deneyimlerle buluşturacak. Prof. Dr. İlber Ortaylı ise Fenikelilerden iç savaşa, Lübnan'ın katman katman zengin tarihini anlatacak.
seturselect.com

Gezi*haberleri*

HAZIRLAYAN: TÜMAY YAZICI



İYİ BİR YAŞAM İÇİN

Tohumları Türkiye'de atılan ve kısa sürede dünyanın dört bir yanına yayılan, hatta eylül ayında Birleşmiş Milletler'in resmi takvimine girmesi beklenen Global Wellness Day'in (GWD) yedincisi 9 Haziran'da kutlanıyor. Türkiye'nin ilk destinasyon spa'sı olan Richmond Nua Wellness Spa'nın kurucusu Belgin Aksoy Berkin tarafından yaratılan ve bugün Brezilya'dan Fransa'ya, Japonya'dan İngiltere'ye 100'ü aşkın ülkede kutlanan GWD, ücretsiz ve halka açık etkinlikleriyle katılımcılarını fiziksel, zihinsel ve ruhsal açıdan iyi yaşamla buluşturuyor. Etkinlik Türkiye'de İstanbul'daki Küçükçiftlik Park'ta gerçekleşecek. Yoga, pilates, zumba atölye çalışmaları; çok satan kitap yazarlarının sağlıklı yaşam seminerleri; basketbol, resim gibi çocuk aktiviteleri ve gün sonunda konser içeren yoğun ve 'iyi' bir gün sizi bekliyor.
globalwellnessday.org

UÇUŞ ROTASI

Corendon Airlines (corendonairlines.com) uçuş ağına Rusya'nın Rostov, Mineralnye Vody ve Krasnodar kentlerini ekledi. 8 Ekim'e kadar geçerli olacak uçuş programına göre Antalya-Rostov pazartesi, çarşamba ve cuma; Antalya-Krasnodar ve Antalya-Mineralnyye Vody salı, perşembe ve pazar günü gerçekleşecek.

KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldığına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Isparta	0.05 ton	1 ağaç
Split	0.20 ton	1 ağaç
Seyşeller	0.84 ton	3 ağaç
Sintra	0.47 ton	1 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın (tema.org.tr) projelerine destek olup ağaç dikebilirsiniz.



MALDİVLER'DE GECE GÖRÜŞÜ

Maldivler'in tek kozunun sualtı olduğunu mu düşünüyorsunuz? Bir daha düşünün. Anantara Kihavah'ın yeni gözlemevinde astronom Ali Shameem, bölgenin en güçlü teleskobunu kullanarak size Satürn'ün halkalarını, Jüpiter'in kuşaklarını ve büyük yıldız kümesi Messier 13'ü gösteriyor. Ekvatoral konumu sayesinde buradan her iki yarımküreyi de gözlemleyebileceksiniz. Minimum yapay ışık da cabası. skykihavahmaldives.com



ALPLER'DE PEDALA BASIN

Aktif seyahat sevenler, düğün çiçekleriyle kaplı, çam kokulu İsviçre Alpleri'nde bisiklete binmeye ne dersiniz? Haziranda İsviçre Alpleri'nde bisikletçilere ayrılmış trafiğe kapalı geçitlerde bir dizi etkinlik düzenlenecek. Rotalar farklı zorluk derecelerine göre ayrılıyor; her seviyeden bisikletçiye bu güzel coğrafyada pedala basma ayrıcalığı sunuyor. 9 Haziran'daki Crans-Montana'yı, zoru seviyorsanız 24 Haziran'daki Andermatt'a uzanan 32 kilometrelik Chasing Cancellara rotasını deneyin. *ridethealps.ch*

PARİS'TE MUTFAĞA GİRİN

Yazın Paris'e gitmeyi düşünenler, Le Marais'de, müşterileri arasında Victor Hugo'nun da bulunduğu kentin ilk fırınının yerine açılmış butik cevher Hôtel du Petit Moulin'da konaklayın. Otel bu ay, iki saatlik macaron dersleriyle kökenlerine selam yolluyor. Pastel renkli bu nefis tatları yapmayı öğrenin, sonra bir kutu macaron'u kapıp Christian Lacroix tarafından tasarlanmış 17 odadan birinde afiyetle midenize indirin. Macaron dersli konaklama, iki kişi için 353 €'dan başlıyor. *hoteldupetitmoulin.com*



Uludağ PREMIUM

ADI DA TADI DA ULUDAĞ







2,0 yumuşaklık derecesiyle Türkiye'nin en yumuşak sularından Uludağ Premium Doğal Kaynak Suyu...

Eşsiz lezzet şimdi açarken de içerken de üstünüze dökülmeyen **tok pet şişesinde.**

Adı da tadı da Uludağ!

YENİ PET ŞİŞESİNDE





Yeni açılanlar

ABD İSPANYA İTALYA SEYŞELLER





Üstte soldan saat yönünde: Seyşeller'de cennet simülasyonu; Four Seasons'da süit düşleri; Freehand New York'un cephesi; New York City'de ilginç iç mekânlar; Palma manzaraları; Hotel Mamá'nın Grand Café'si; Roma bahçeleri; Vilòn'un odaları.

"Roma'dayken Romalılar gibi yap" atasözü, bu otele cuk diye oturuyor. Yeni **Hotel Vilòn** *(hotelvilon.com)*, tam Romalılar gibi yaşamanızı sağlayacak, Tiber'e doğru küçük bir sokağa saklanmış 18 odalı bir butik otel. Misafirlerini, bitişik sarayın bahçelerine bakan, eskiden Romalı bir asilzadeye ait yeniden canlandırılmış bir 16'ncı yüzyıl malikanesinde ağırlıyor. Otelin görünümü art deco, pudramsı renk paleti ve 70'ler tarzının çağdaş evliliği olarak tarif edilebilir. Avrupa'nın bir başka 'sıcakkanlısı' İspanya'da, Palma kentinde açılan **Hotel Mamá** (hotelmama.es), tarihî bölgede yer alıyor. 32 odalı otel, Grupo Cappuccino grubunun Mallorca'daki ilk çıkarması. Otel, önceki müşterileri arasında Yves Saint Laurent ve New York'taki The Mark Hotel'in de olduğu tasarımcı Jacques Grange imzalı çiçekli, geometrik desenler, freskler ve girift çinilerin cesur karışımıyla dikkat çekiyor. Atlas Okyanusu'nun öteki yakasında 395 odalı **Freehand New York** (freehandhotels.com), Big Apple'ın havalı oteller kulübünün yeni üyesi. Londra'daki başarılı The Ned'in arkasındaki Sydell Group'un Lexington Avenue yatırımı, keyif veren bir atmosfere sahip ve ranzalardan daire tarzı süitlere farklı kategorilerdeki konaklama seçenekleri için, sundukları konfora göre makul bir fiyat politikası var. Şair WH Auden ve sanatçı Keith Haring'i ağırlamış eski George Washington Hotel'in yerine açılan otelde sizi eğlenceli çağ yüzyıl ortası iç mekânlar bekliyor. Şık Simon & The Whale restoranı, Flatiron'un yeni gözdesi olmaya aday.

Bavulunuza güneş kreminizi, parmak arası terliklerinizi, mayonuzu ve incecik, uçuşan kıyafetlerinizi koyun ve bu ada düşüne doğru yola çıkın. Seyşeller'de açılan **Four Seasons at Desroches Island Mahé**'den 35 dakikalık uçuş mesafesinde, ülkenin en güneybatı ucundaki atol 'ağının' ortasına konumlanmış. Bu birinci sınıf özel ada resort'unun fildişi kumu, Hint Okyanusu'nun ılık suyuyla öpüşürken ağaçlardan düşen hindistancevizleri gözünüze, önünüzdeki muhteşem tropikal sahnenin doğal birer aksesuarı olarak görünüyor. Desroches'in suları dalış ve okyanus balıkçılığı için harika. Seyrek nüfuslu ada ve 402 hektarlık resort ise sessiz korular, 14 kilometre uzunluğunda plaj ve tropikal bahçeler sunuyor. Rustik lüks, çoğu havuzlu 71 ferah villa ve süitte vücuda geliyor. Savana şıklığının İngiliz yorumu olan resort'ta ham keten kumaşlar, suların sürüklediği ağaç dalları, tavus kuşu sandalyeler, dokuma kilimler ve muz yaprağı desenleri hoş bir birliktelik sergiliyor. Resort'ta iki restoran, bir şarküteri ve bir spa ile etrafına tembelliğe davet eden hamakların serpiştirildiği bir havuz bulunuyor. Hareket isteyenler, paddleboard, tenis, orman yürüyüşleri ya da 15 kilometrelik bisiklet yolunda pedala basma gibi seçenekler var. Ayrıca gözünüzü dört açın: nesli tükenmek üzere olan Aldabra kaplumbağalarını adada ağır ağır yürürken görebilirsiniz. *fourseasons.com*











Bodrum Blue, Akdeniz ve Ege esintilerini Mauritius'a taşıyor.

MAURITIUS'TAKİ BODRUM

Geçen senenin en havalı yenisi LUX* Bodrum Resort & Residences'ın yerel ve modern menüsü, Bodrum Blue markasıyla LUX* Grubunun Mauritius'taki Grand Gaube otelinde konukların beğenisine sunuluyor.

MYC Partners'in geçen yıl mayıs ayında, 70 milyon dolarlık yatırımla Türk turizm sektörüne kazandırdığı LUX* Bodrum Resort & Residences, başarılı geçen ilk sezonunun ardından rüzgârını okyanuslar ötesine kadar ulaştırmayı başardı. Otelin Türk mutfağı esas alınarak hazırlanan menüsü, dünyanın bir numaralı lüks tatil destinasyonların biri olan Mauritius'ta, LUX* zincirinin gözde resort'larından Grand Gaube'de dünya jet sosyetesine sunulmaya başlandı.

'Bodrum Blue' markası altında formüle edilen restoran, Türk mutfağının modern bir yorumunu sunuyor. Kabak tatlısı, hünkar beğendi, keşkek gibi Türk ve Akdeniz mutfaklarının gözde lezzetleri, egzotik adanın kuzeyindeki resimsi tatil kasabasında tatbilirlerin masalarına servis ediliyor. Dünyanın jet sosyetesine hizmet eden restoranın menüsünde hem göze hem damağa hitap eden lezzetler arasında, LUX* Bodrum'da misafirlerin sıklıkla tercih ettiği lahmacun, pide ve kebap çeşitleri ile tahin sorbe, süt dana buse&keşkek, enginar salata, kabak şayan, hünkar beğendinin yanı sıra humus, muammara, tarama, kuru cacık, patlıcan salata gibi mezeler ve baklava ile fırın sütlaç gibi tatlılar da yer alıyor.

LUX* aracılığıyla Türk mutfak kültürüne ait öğeleri dünyanın en önemli ve en lüks turizm destinasyonlarından birine ihraç ettiklerinin altını çizen MYC Partners Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Murat Akdoğan, gastronominin Türkiye'de turizmi daha da canlandırdığının ve bu gelişmenin de Türk turizm sektörü adına güzel bir fırsat olduğunun altını çiziyor. Akdoğan'ın heyecanına katılmamak elde değil. Sonuçta grubun bu sene 50 milyon dolara renöve ettiği LUX* Grand Gaube, dünyanın en üst segment otelleri arasında yer alıyor. Otel, ünlü tasarımcı Kelly Hoppen'ın eklektik, retro-şık yaşam tarzını yansıtan sofistike tasarımı eşliğinde, konuklarına lüks ile rahatlığı bir arada sunuyor. Tropik bahçelerin Hint Okyanusu'nun en sakin ve turkuvaz koylarına uzandığı, teraslı süit'lerin romantik özel havuzlara açıldığı bu efsane otelde, Peru, Arjantin ve Creole mutfaklarının yanı sıra konukları gastronomik hazlara götürecek Bodrum Blue ile LUX*, Türkiye'nin turizm elçiliğini de üstlenmiş oluyor. *luxresorts.com*

METRO Chef

EN İYİ MALZEMELER.

TUTKUNUZ İÇİN.

Yeni METRO markalarını keşfedin.



RAFİNE ŞEKER GIDA DEĞİL!

Yemek yazıları, ödüllü kitapları, kalp eriten sofraları, tarifleri ve nefis fotoğraflarıyla Aydan Üstkanat'ın kalbimizdeki yeri bir başka. Rafine şekeri sofradan kaldıran özel tarifleriyle Gourmand ödülüne değer görülen kitabı *şekerSiz*, bu ay yenilenen basımı ve Altın Kitaplar etiketiyle raflara çıktı. Üstkanat'ın reaktif hipoglisemi hastası olduğunu öğrendiğinde kendine sağlıklı bir gurme mutfak yaratma arzusundan doğan *şekerSiz*, sağlıklı beslenmek isteyenler ve rafine şekersiz bir hayatı tercih edenler için bu alanda bir ilk ve öncü. Kitapta yer alan şekersiz tariflerin her biri tek tek test edilerek Üstkanat'ın doktorları tarafından onaylanmış lezzetler. Farklı pişirme teknikleri ve doğru malzeme dengesiyle, alışılagelmiş yemek yapma şeklini yeniden yapılandıran bu kıymetli kitap mutfağınızda mutlaka yer almalı.

Yemek*haberleri*



MEVSİMSİZ LEZZET HURMA



Muhteşem bir demir ve potasyum kaynağı olan hurma, çoğumuzun aklına Ramazan ayında gelse de aslında dört mevsim sofralardan eksik edilmemesi gereken bir lezzet. Kalsiyum, magnezyum ve bakır içermesinin yanı sıra antioksidan açısından da zengin. Bu özel tatla farklı bir atıştırmalık hazırlamak için çekirdeği çıkarılmış bir su bardağı hurmayı rondodan geçirin. Bir tatlı kaşığı hindistancevizi yağı ekleyip tekrar rondoyu çalıştırın. Yapışkan bir karışım elde edeceksiniz. Karışımdan ufak toplar yapıp 10 dakika dondurucuda bekletin. Dondurucudan çıkardığınız topları matcha tozuna bulayın ve servis edene kadar buzdolabında saklayın.

ÇİN'DE TÜRK YILI

Ünlü şef Deniz Ahmet Köse, Meltem Beker ve Bilgen Sağlam'dan oluşan ekibiyle geleneksel Türk lezzetlerini Çin'e taşıdı. Çin'de bu sene gerçekleşen 'Türkiye Yılı' için Şanghay Peninsula Hotel'de düzenlenen tanıtım gecesinde, Türk musiki konseri eşliğinde birbirinden lezzetli Türk yemekleri Deniz Ahmet Köse'nin sunumuyla takdim edildi. İki Michelin yıldızlı dünyaca ünlü Sir Elly's'de gerçekleşen gecede, konuklara önce shot bardaklar içinde baharatlı kahverengi tereyağıyla hazırlanmış tarhana çorbası, pastırmaya sarılı, keçi peyniri dolgulu hurma, vişneli yaprak dolma, keşkek, islim kebap ve kuzu kaburga kokoreç gibi tek lokmalık tadımlıklar sunuldu. Kuru patlıcan dolması ve içli köfte, ayva kompostosu, ana yemek olarak kuzu tandır ve bol badem ve taze otlarla lezzetlendirilmiş iç pilav, şekerpare, ceviz ve tahinle servis edilen çıtır kabak, mini keşkül ve kaymaklı Maraş dondurma ise gecede verilen menünün yıldızları oldu.



HAZİRAN SERİNLİĞİ

Yazın ilk günlerinde sıcaktan bunalan tembellere pratik bir içecek tarifimiz var. 3-4 cm çapında bezeyi shaker kabında havanla döverek ufalayın. 4 cl limon suyu ve 2 tatlı kaşığı ahududu reçeli ekleyin. Uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak reçelin çözülmesini sağlayın. Bir bardağa buz doldurup reçelli karışımı ilave edin. Bardağı zencefilli soda ile doldurun. Arzuya göre taze ahududu ve nane yaprakları ile süsleyin. Bu içeceği peynirli bir sandviçle mutlaka denemelisiniz. Ahududu reçeli seçtiğiniz peynirin tadını parlatacaktır.





“KEŞFEDİLMEYİ BEKLEYEN DAHA ÇOK LEZZET VAR”

Türk ve Osmanlı mutfak kültürüne yönelik çalışmaları, seyahatleri ve kaleme aldığı kitaplarıyla Anadolu’nun mücevherden farksız lezzetlerini paylaşan Ömür Akkor’un, Komili ortaklığıyla hayata geçirdiği *Komili Lezzet Seyahatnamesi*, ikinci kitabıyla raflarda. Anadolu’nun unutulmaya yüz tutan lezzetlerine ışık tutan ilk kitabın başarısını devam ettiren ikinci kitap Akkor’un, 300 bin kilometre yolu geride bıraktığı özel bir seyahatname. Ege’den başlayarak Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, İç Anadolu, Marmara ve Karadeniz bölgelerinden yöresel tariflere yer veren proje, Akkor’un Komili ile birlikte gerçekleştiği titiz çalışmaların sonucu. İkinci kitabın heyecanını Türkiye’de keşfedilmeyi bekleyen daha çok lezzet olduğunu dile getirerek paylaşan Akkor, “Kitabı hazırlarken amacım, en bilinen lezzetlerin peşinde bir liste hazırlamak değildi. Gezerek, tadarak öğrendiklerimi, *Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi*’nde geniş kitlelerle paylaşmak istedim” diyor.





AYIN YENİLERİ

Mutfakla ilgili okumalarını sadece tariflerle sınırlamayan, öykülerine, geri plandaki hikâyelerine de ilgi duyan okurlar bu ay kütüphanelerine katacakları iki yeni kitabı kaçırmasın. Ayizi Kitap’tan çıkan lezzetli kitapların ilki *Tel Dolap*. Yazarı Semanur Sevim profesyonel mutfaklara değil, komşu ve akraba kadınların, arkadaşların birbirlerine aktardıkları hayat bilgilerine dayanarak derlediği kışlık tariflerini bu kitapta bir araya getiriyor. Yemesi kadar yapması da keyifli tariflerle dolup taşan *Tel Dolap*, geleneksel kış hazırlıklarını, modern yaşamın pratik gerekleriyle de birleştiriyor. Nurşen Şenol Güllüoğlu’nun kaleme aldığı *Mutfağın Hatıra Defteri* ise dünyaya mutfaktan, üstelik küçük bir kızın gözünden bakmanın yollarını arıyor. Türkiye’nin, Ankara’nın bir dönemine başka bir ışıkla bakan kitap, çocukluğun, damakta kalan lezzetlerin, kimsenin ‘yoksul’ olmadığı eski günlerin peşine düşüyor.



SAURANİ ZEYTİNİ

Türkiye’nin ilk markalı zeytinyağlarından Kristal Yağları, 80 yıllık deneyimiyle Hatay’ın nadide zeytin çeşidi Saurani için harekete geçti. Altınözü yöresinde yetişen ve meyveleri yağ bakımından zengin Saurani zeytinleri, eski ağaçlara bakım yapılmaması ve Gemlik çeşidi zeytin ağaçlarının dikilmesi nedeniyle yok olma tehlikesiyle karşı karşıyaydı. Kristal Yağları’nın ziraat mühendisleri ve araştırmacılardan oluşan kadrosu, üreticileri bilinçlendirerek Saurani zeytin çeşidine sahip çıkılmasını ve üretim kalitesinin yükseltilmesini sağladı. “Üreticileri Geliştirme ve Bölgesel Lezzetleri Koruma Projesi” çerçevesinde ortaya çıkarılan ürün, Meraklısına Özel Hatay Saurani Natürel Sızma Zeytinyağı ismiyle raflardaki yerini aldı. Kristal Yağları Genel Müdürü Christopher Dologh, “Gönüllerini ve hayatlarını zeytin ağacına adamış bir aileyiz. Kristal Yağları, zeytinyağı kültürünün Türkiye’de yeşermesine, gelişmesine nesiller boyu öncülük ve hizmet etmiş bir marka, hatta bir markadan da fazlası. Anadolu insanı Kristal zeytinyağı demektense bize logomuzda yer alan vapur görselinden esinlenerek ‘vapurlu yağ’ diyor. Yani; 80 yıldır Kristal Anadolu’da yaygın bir şekilde sofralara misafir oluyor” dedi.





Endam Restaurant&Bar, Karaköy

İstanbul'un nefis manzarasına hakim konumuyla dikkat çeken Endam, açıldığı gibi müdavimlerini yaratmaya başlamış bile. Mekânın en çok talep gören uygulaması ise "Ladies Night". Endam'a çarşamba akşamı gelen kadın müşterilerin içeceklerine yüzde 50 indirim yapılıyor. Kız kıza eğlenmek isteyenler kaçırmasın. Hem Ege hem de Anadolu mutfağından özel lezzetler sunan mutfak, yaz akşamları konukları bekleyen canlı müziklerle de uyum yakalıyor. Karaköy'ün eşsiz tarihî yarımda manzarasına doymak için Endam'ı tercih edebilirsiniz. *Bereketzade Mah. Bankalar Cad. Voyvoda Sok. No: 2/1 The Purl Hotel; endamistanbul.com*

Charter Pub, Cihangir

Dizaynı ve tarzıyla sevdiğimiz İngiliz pub'larını anımsatan Charter Pub, Jupiter Grub'un bir süredir demir attığı Cihangir'de kapılarını açtı. Antikaların, kahverengi ve ahşabın kombinasyonuyla şık bir stil yaratan mekânda kullanılan yumuşak aydınlatma, konforunuzu artırıyor. Tarihî bir binanın giriş katında konumlanan Charter Pub, gündüz saatlerinde, iş çıkışında ya da heyecanlı maç gecelerinde uğrayabileceğiniz rahat bir adres. Özel el yapımı kızarmış Charter Mantı, bir pub klasiği olan Fish&Chips, ev yapımı dana füme ve cheddar peynirden Dana Bacon Burger, grisini ile panelenmiş Tavuk Şinitzel, trüflü parmesanlı patates kızarması Charter'da bulacağınız muzır lezzetlerden sadece birkaçı. *Kılıçali Paşa Mah. Akarsu Yokuşu No: 33; 0212 244 45 50*

Restoran*haberleri*

Hazırlayan: Gaye Şahin



Nevnihal, Çengelköy

'Topraktan masaya' konseptinde açılan Nevnihal, doğal tarımla üretilen coğrafi işaretli yerli ürünlere odaklanıyor. Anadolu Yakası'nın keyif lokasyonlarından Çengelköy'de, ebeveynlerin çocuklarını izleyebilecekleri oyun alanları ve bahçesiyle dikkat çekiyor. Şef Rafet İnce yönetimindeki mutfak, yedi bölgemizi düşünerek bir yıl boyunca her ay şehirlerarası lezzet rotaları çizmeye de hazırlanıyor: Modern ve yöresel tariflerden bir araya getirilen özgün yemekler, her ay değişik bir şehrin geleneklerini yansıtacak. Geniş mekân, mimari dokusuyla da ayrıcalıklı. 1906 yılında yapılan tarihî konağın Osmanlı döneminde bostan olarak kullanılan bahçesinde bugün Lokanta Nevnihal misafirleri için doğal tarım yöntemleriyle sebze, meyve yetiştiriliyor. *Küçüksu Mah. Mustafa Düzgünman Cad. No:4; 0216 332 13 34*

Banliyö İstanbul, 4. Levent

Mekan, Anadolu mutfağı sevenlerin aradığından fazlasını bulacağı bir 'aşçı dükkânı' olma iddiasında. Mutfağa giren tüm ürünler Anadolu'nun dört bir yanından özel olarak getiriliyor. Kurucusu şef Gökhan Çilak, Mutfak Sanatları Akademisi'ne girip kendini Türk mutfağı konusunda yetiştirmiş. Banliyö'nün en çok talep gören lezzeti Tiftik Burger: Trakya kıvırcık kuzusundan gelen kuzu kolun ağır ateşte yaklaşık yedi saat pişirilmesiyle hazırlanıyor. Kars'tan getirilen kaşar ve gravyerle birlikte servis edilen burgerin brioche ekmeği, turşu ve sosları da ev yapımı. Kahvaltıyla başlayacaklar için ekşi mayalı ekmek arası köz sebzeli tosttan menemene her şey var. Öğle yemeğinde ise tencere yemekleri gözünüzü de doyuruyor. *Konaklar Mah. Akçam Cad. No:3; 0212 264 23 44*





Soldan sağa: Mume; Lone Star'ın dışarıdan ve içeriden görünümü; Seasalt Saminyak'tan nefis bir balık sunumu; El Portalon'un şık barı.







Restoranlar

Bu ay uzak diyarların ilginç restoranlarıyla tanışıyor, Tayvan'dan Bali'ye tatil için not almanız gereken lezzetleri bir bir sıralıyoruz.

Yazı: Ebru Erke (Mume), Mark Sansom (Lone Star, El Portalon), Blossom Green (Seasalt Seminyak)



MUME, Tayvan

Başkent Taipei'de geçirecek sadece birkaç saatiniz varsa ve bu kıymetli zamanı turistik yerlerde harcamak istemiyorsanız soluğu ülkenin en ünlü restoranında alın. Bangkok veya Hong Kong'daki üst düzey mutfak hareketliliğini burada görmek biraz zor. Bundan üç yıl önce açılan Mume, Tayvan mutfağını inovatif biçimde yorumluyor. Noma eğitiminden geçmiş Hong Kong'lu şef Richie Lin'in ortakları Avusturalyalı Kai Ward ve Amerikalı Long Xiong ile birlikte hazırladığı tabaklar, lezzet oyunları ve görünümleriyle oldukça çarpıcı. Asya'nın en iyi 18'incisi seçilen şef Lin, henüz farkında bile olunmayan çok özel malzemeleri gün ışığına çıkararak onlara kattığı artı değerle müthiş bir işe imza atıyor. "Keşfedilmemiş iddialı bir terim, örnek verebilir misin?" diye sorduğum şef, dolaptan çıkardığı bir avuç baharatı kavurup önüme koyuyor. Karabiber kokusunun arasından sızan narenciye notları müthiş. Şef çikolatadan çaya sadece dükkânına özel yaptırdığı tüm ürünlerde Magae adı verilen bu endemik karabiberi kullanıyor. "Tüm şefler bir süre sonra bunun peşine düşecek" diyor. En iyi 50 Asya restoranı listesinde 43. sırada yer alan Mume, üç genç şefin dinamizmini yansıtmanın yanı sıra lokal üretici ve malzemelerle giderek derinleşen bir bağ kurmayı da başarıyor. *Siwei Road No: 28 Da'an District Taipei; 00886 2 2700 0901; mume.tw*

Üçleme: UZAKTAKİLER

Lone Star, Barbados

Barbados'ta Standfast Dağı'nda konumlanan restoran, batı kıyısının lüks adresleri arasında. 1950'lerde bir petrol istasyonu olarak çalıştırılan yapısının hakkını vermeyi ihmal etmemişler. İlginç tasarımını yeniden dizayn edilen benzin pompaları ve orijinal objeler, hatıralar tamamlıyor. Sade ve gösterişsiz ana girişinden yukarı alınıyorsunuz. Her masa tam açıdan nefis bir Karayip manzarası sunuyor. Şef Wayne Knight, modern Avrupa mutfağını Karayip ilhamıyla yorumluyor. Menüden tuna tartar, zencefil turşusu ve yengeç keki güzel bir başlangıç. Ana yemek için dev steak'ler herkesin gözdesi. *001 246 629 0599; thelonestar.com*

Seasalt Seminyak, Bali

Şık Alila Hotel'in bir parçası olan modern restoran Seasalt'ta Japon stili her anlamda hissediliyor. Tropik bir cennetin ortasına gayet uygun olan mekânın son derece rahat bir enerjisi ve yaratıcı, rafine yemekleri var. Vejetaryen tabaklardan avokadolu Kyoto humus, çiğ brokoli ve edamame ile müthiş uyumlu. Tıpkı rosto pancar, havuç yatağında tatlı patates ve kırmızı miso püresi gibi. Tuna, bolca dashi mayonez ve wasabi soslu. Tuzda pişen mercan ise tatlıya da yer bırakmak isteyenler için harika bir paylaşım tabağı. 'Turunçgil' olarak isimlendirilen tatlı, Bali limonlu sabayon, portakal jeli ve sütlü limon sorbe içeriyor. *0062 361 3021 889; seasaltseminyak.com*

El Portalon, Ibiza

Anne Sijmonsbergen, organik ve sürdürülebilir yemeğin Ibiza'daki öncülerinden. Sahibi olduğu 450 yaşındaki çiftlik Can Riero, uzun yıllar birçok önemli restorana malzeme sağlıadıktan sorna eski şehir duvarlarının arasında açıldı. Yaz akşamı ziyafetleri için, özellikle de günbatımında hem bahçe hem de teras kısmında vakit geçirmeniz gerek. Rustik stilini sade detaylarla tamamlayan mekânın menüsünde İspanyol usulü sosis ve ıspanakla doldurulan kalamar dolma, Ibiza jambonuyla dans eden midye çorbası, sote fava ile gelen kuşkonmazlı burrata nefis. Ev yapımı ekmekler, turşu da adanın peynir ve etleriyle uyumlu. *0034 871 110 925; elportalonibiza.com*





Türkbükü'nün en prestijli adreslerinden Bella Sombra Hotel'de konumlanan Martinez Istanbul, restoran, bar ve lounge hizmetinin yanı sıra düğün ve özel davetlerin de yeme-içme operasyon süreçlerini yönetecek.

TÜRKBÜKÜ'NDE BİR İSTANBULLU

İstanbul'un gözde mekânlarından Martinez Istanbul, bu yaz Bodrum'a uzanıyor ve müdavimlerini Türkbükü'nden selamlıyor.

Bodrum her yaz, yeni açılan mekânları ve dünyanın dört bir yanından yarımadaya gelen özel markalarla konuşuluyor. 2018 sezonun heyecan dolu transferi ise İstanbul'dan. Akdeniz ve Uzakdoğu mutfağının seçkin örnekleri ve imza lezzetleriyle kentin en sevilen adreslerinden Martinez Istanbul, bu yaz Bodrum'da, Türkbükü'nde konuklarını ağırlamaya hazırlanıyor.

Türkbükü'nün en prestijli adreslerinden Bella Sombra Hotel'de, özel yaz reçeteleri ve keyifli mekân tasarımıyla sezonu açan Martinez Istanbul, otelde konaklayanlara yönelik restoran, bar ve lounge hizmetinin yanı sıra düğün ve özel davetlerin de yeme-içme operasyon süreçlerini de yönetecek.

Sushi'den çıtır ördeğe birçok benzersiz lezzete sahip menüsü ile dikkat çeken Martinez Istanbul, lezzetseverlerin yanı sıra eğlence hayatının müdavimlerinin de İstanbul'daki değişmez tercihlerinden. Türkbükü'nde bu misyonunu da sürdürecek Martinez Istanbul'da bu yaz müzisyen İskender Paydaş'ın sahne performansları, İskender Paydaş'lı happy hour'lar konuklara keyifli anlar yaşatacak. Kemanıyla, duruşuyla ve sesiyle dinleyenleri kendine hayran bırakan Seçil Akmirza da Martinez Istanbul'da yemek ve eğlenceyi bir araya getirecek. Bar ve yemek saatlerinde Türkçe ve yabancı müzik setleriyle DJ kabinine geçecek isimler, Bella Sombra Hotel'de rafine müziği yazın ayrılmaz bir parçası haline getirecek.

Açılışını 19 Mayıs'ta yapan Martinez Istanbul, tatilcilerin ve Bodrumluların damak tadını başlangıçlarda fesleğenli burrata, klasik dana carpaccio, levrek ceviche, ızgara ahtapot konfi, ördekli spring roll gibi lezzetlerle fethedecek. Ana yemek olarak sunulan ağır ateşte pişirilmiş dana kol, ızgara kuzu sırtı, humus yatağında yeşil mercimek-zeytin salatası, çıtır ördek salatası, el yapımı taze trüflü tagliolini, Martinez burger, peynir arancini, Martinez dana carpaccio, kaburga bun, sırlanmış somon gibi Martinez Istanbul'a özgü lezzetler de dikkat çekecek. Öğle ve akşam yemeklerinden oda servisine, düğün organizasyonlarından brunchlara kadar Bella Sombra Hotel'de gerçekleşecek pek çok farklı organizasyon, ekibi ve hizmet kalitesi ile Martinez Istanbul standartlarını yansıtacak. *bellasombrahotel.com*

GÜNEŞLİ ZİYAFETLER ZAMANI

Uzun yaz günlerinin tadını çıkarmak için ailenizi ve arkadaşlarınızı bahçeye davet edin. Basit ama birbirinden lezzetli yemekleri açık havada paylaşmak kuşkusuz hayatın en büyük keyiflerinden...

FOTOĞRAFLAR: IAN WALLACE
TARİFLER VE FOOD STYLING: LOUISE PICKFORD





MANCHEGO PEYNİRLİ IZGARA ŞEFTALİ VE VINCOTTO

TARİFLER SAYFA 78'DE



KIZARMIŞ BILDIRCIN, LİMON TURŞUSU VE KİŞNİŞLİ SALSA SOSLA BİRLİKTE

TARİFLER SAYFA 78'DE



FIRINDA BALLI SOMON VE SALATALIK TURŞUSU

TARİFLER SAYFA 78'DE



KAYISI VE ANTEPFISTIKLI PRALİN TART, LAVANTA KREMASI EŞLİĞİNDE

TARİFLER SAYFA 78'DE

TATİL İÇİN **SON ATAK**

Onlar hep varlar ve var olacaklar: Tatil planı yapmayan, sonra yapanların yanında başını dik tutsa da içten içe hayıflanan ve birden atağa kalkan son dakikacılar... Şeker Bayramı tatili için sona kalanlar ama gözünü ille de yurtdışına dikenler için, vize peşinde sprint attırmayacak, üstüne üstlük benzersiz tatil tecrübeleri yaşatmaya aday destinasyonları seçtik.

DERLEYEN: TÜMAY YAZICI





FİYORTLAR İÇİN KUZEYE ZAHMET ETMEYİN **KARADAĞ**

Karadağ'ın Kotor Körfezi, vaat edilmiş toprak gibi. Norveç'in en iyi fiyortlarını düşünün, sonra bu manzaraya sahil şeridi boyunca, balıkçıların denize açılmak için hazırlandığı küçük taş limanlar ekleyin. Dağların berrak sulardan dik şekilde yükseldiği körfez, bu fiyortlarla İtalya'nın göllerinin harika bir sentezini sunuyor. En uzak köşesinde, 'mini Dubrovnik' Kotor'un kendisi yer alıyor. Güzel plajlar, pırıl pırıl deniz burada zaten cepte. Ama outdoor aktivitelerine meraklı olanlar için hiking seçeneği de var. Kotor Körfezi, Vrmac dağıyla 'dış dünyadan' ayrılıyor ve buradaki hiking yolu, Kotor'dan başlayıp çam ağaçlarıyla kaplı yamaçlarda dolanıyor. Zirvede bir kale harabesi ve aşağıda bir tarafta Kotor, diğer tarafta Tivat'ın uzandığı panoramik manzaralar nefes kesici. Yol, Porto Montenegro'nun gösterişli yatlarının hemen kuzeyinde, sakin bir deniz kıyısı yerleşim yeri olan Donja Lastva'ya doğru alçalıyor. Günü, Donja Lastva'nın davetkar Ponta Veranda kafesinde cevapi (ızgara et) ile sonlandırabilirsiniz.

BİZE HER GÜN BALAYI
BALİ

Tanrıların Adası'na gitmek için 'özel günlere' ihtiyacınız yok. Ayung Nehri kıyısına kurulmuş ilk lüks otellerden biri olan Amandari, bu cennet adaya gitmek için başlı başına bir neden. Huzur dolu, güzel ve gerçekten duygulandırıcı bir resort olan Amandari, geleneksel bir Bali köyünün replikası ve frangipani ağaçları, pirinç tarlaları ve yağmur ormanı boyunca aşağıdaki vadiye basamak basamak iniyor. Yedinci yüzyıl tapınakları ve dolambaçlı kaldırımlarla birlikte girişteki çardağı, yerli zanaatkârlar yapmışlar. Tenis kortları, açıkhava barı ve spa, şık görünümü tamamlıyor. Özel bahçeleri ve iki yanı açık olan alang-alang (saz çatılı) villalar ve süitlerin çoğunda havuz da bulunuyor. Lüks iç mekânlarda hindistancevizi ve tik ahşabı, sedirler göze çarpıyor; basma ipekler yüksek bambu odaları karakterize ediyor. Gömme banyolar, fonda yavru horozların sesi (saçma ama tatilinizin bir parçası haline geliyor) sabah güneşini selamlama olanağı sunuyor. Akşamüstü, yakındaki Kedewatan köyünden çocuklar rengârenk sarong'lar içinde, zambaklı göletlerle çevrili bir bölmede yapılan günlük dans dersleri için varırken, kulağınızda gamelan sazlarının hipnotik sesleri, havuz kenarında takılın. Çocuklarınız varsa, onlar da bu derslere katılabilir ve hoş bir deneyim yaşayabilirler. Sonra, akşamüstü çayı için tatlı hindistancevizli kekler ve yoğun yerli çekirdek kahveyle çocukların anneleri geliyor. İkramlar, infinity havuz başında bir bale'den (davul kulesi) servis ediliyor. Restoranı köylülerin yetiştirdiği yerli, organik ürünleri kullanarak ya da Ubud'daki sabah pazarından aldıklarıyla nefis yemeklere imza atıyor. *aman.com*







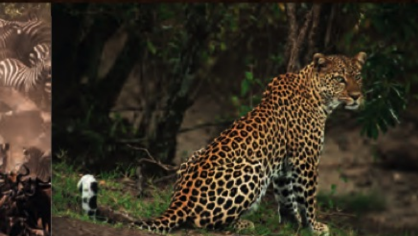




KÖTÜ GÜN DOSTU **YUNAN ADALARI**

Vizesiz Yunan adaları tatili için, son dakikacıların acil çıkış kapısı da denilebilir. Bazıları zaten burnumuzun dibinde: Ayvalık'tan Midilli'ye, Kaş'tan Meis'e, Marmaris Rodos'a, Bodrum'dan Kos'a, Çeşme'den Sakız'a, ada havası solumaya günübirlik kolayca geçebilirsiniz. Tek seferde ve yine vizeyle uğraşmadan daha çok ada görmek isteyenler içinse cruise seyahati var. Kuşadası limanından demir alan Celestyal Olympia gemisinin ilk durağı, On İki Adalar'ın en kuzeyindeki şirin Patmos. İkinci durağınız, Akdeniz'in en büyük beşinci adası, tarihî, kültürel ve doğal zenginliğiyle başlı başına bir ülke sayılabilecek Girit. Yunanistan'dan zeytinyağı alacaksanız adresiniz burası. Yunan adası düşlerinin vazgeçilmezi taze deniz mahsulleri ve balıklar ise Girit'te buzdağının görünen kısmı. Adada kısıtlı zamanınız olabilir ama iyi bir planlamayla yakındaki bir plajda yüzme ve güneşlenme keyfi de yapabilirsiniz. Aynı gün akşamüstüne doğru, akıllı telefonlarınızın hafızasında yeni kareler için yer olup olmadığını kontrol edin, çünkü Santorini'ye varacaksınız. Kiklad Adaları'nın yıldızlarından Santorini, özellikle günbatımı manzarasıyla popüler. Başkent Atina da güzergâhta yer alıyor. Atina, birkaç saate sığdırılamayacak kadar zengin ve yaşanılası bir kent. Ama ilk gelişinizse mutlaka Akropolis'i ziyaret edin. Akropol'den hemen inişte turistik Plaka'da bir sürü şirin kafe soluklanmak için ideal. Yolda iyi dinlenin çünkü geminiz aynı gün akşam 6'da yine Kiklad'lı bir yıldız, Yunan adalarının "parti canavarı" Mikonos'ta demir atacak. Ertesi gün sabah ise başladığı yere Kuşadası'na vararak yolculuğunu sonlandıracak. *celestyalcruises.com.tr*





BENİM GÜZEL AFRİKAM **KENYA**

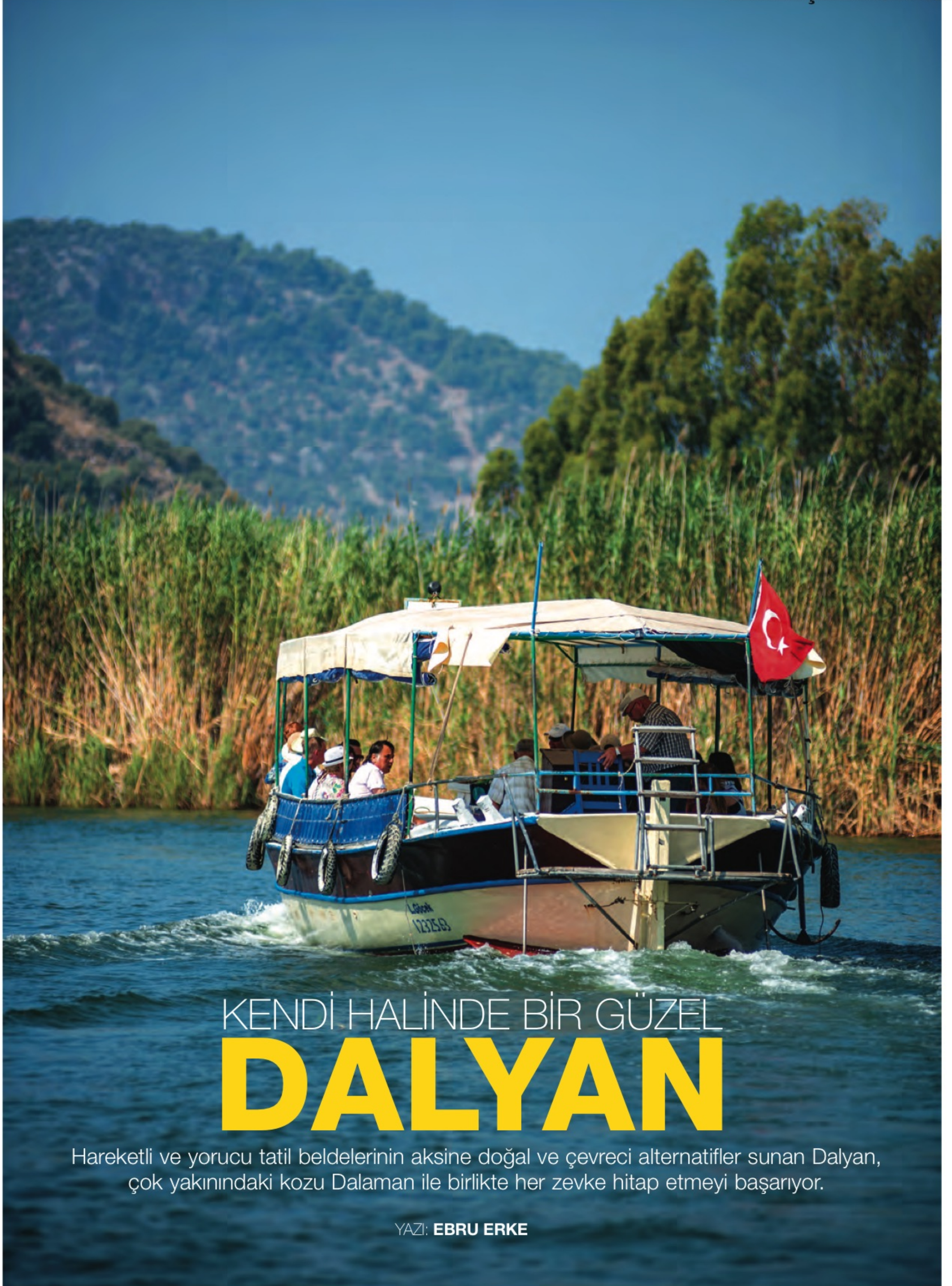
Serian, The Original, Mara Nehri kıyısında, 30 bin hektarlık özel arazi Mara North Conservancy'deki 11 kamptan biri. Sıcak karşılamanın da etkisiyle kendinizi kısa sürede en iyi arkadaşınızın evinde misafir gibi hissediyorsunuz. Serian'ın beş geniş çadırı, ahşap döşeme üzerine kurulmuş ve sayvanlı karyolaları, sazdan çatılı, yerel kayaya oyulmuş küvetli en-suite banyoları var. En geniş çadır, suaygırlarının takıldığı nehir kıyısının yukarısında yer alıyor. Burada tatilin odak noktası elbette vahşi yaşam, ancak asıl sürpriz, fantastik yemekler: Taze salatalar (malzemelerin çoğu lodge'un bahçesinden temin ediliyor), güzel çorbalar ve leziz balık köriler sizi bekliyor. Yemek servisi, ağacın altına kurulmuş şık uzun ortak yemek masasında yapılıyor. Her çadırın, avlarını sinsi sinsi izleyen çitaları ya da yeni doğmuş zürafaları eliyle koymuş gibi bulabilecek işinin ehli bir rehberi ve gözcüsü var. Asıl heyecan verici aktivite ise büyük kedileri, gündüz mahmurluğunu üzerinden atmış, av peşindeyken görebileceğiniz gece safarileri. *serian.com*





PASAPORTU DA UNUTUN **KIBRIS**

Kuzey Kıbrıs'ta tatilin kapısını açmak için nüfus cüzdanınızı göstermeniz yeterli. Evet, Kıbrıs yazın 'yanıyor', ama serinlemeniz için de bir sürü seçenek sunuyor. En iyisi, gezilecek yerleri akşamüstüne bırakmak ve sabah kahvaltısından sonra soluğu deniz kenarında almak. Kuzey Kıbrıs'ta görülecek yerlerin başında Girne Limanı geliyor. Limanın doğusundaki Girne Kalesi'nde Bizanslılardan kalma St. George Kilisesi'ni ve MÖ 3'üncü yüzyılda Girne açıklarında batmış bir ticari geminin enkazının sergilendiği Batık Gemi Müzesi'ni görün. Daha dingin bir atmosfer için Kuzey Kıbrıs'ın masal gibi köylerini ziyaret edin. En popüleri, Girne kent merkezine sekiz kilometre uzaklıktaki Karaman, eski adıyla Karmi. Bu eski Rum köyünün şimdiki sakinleri çoğunlukla İngilizler ve onların ülkelerinden getirdiği country şıklığı, Akdeniz'in enerjisiyle birleşerek köyü, bir pop-up dekorasyon dergisine çeviriyor. Sizi burada şirin pub'lar, kendinizi bakmaktan alıkoyamayacağınız güzellikte bahçeler, küçücük meydanında miskinlik eden kediler bekliyor. Limon ve nar ağaçlarıyla çevrili Bellapais, diğer adıyla Beylerbeyi de yine Girne yakınlarında, manzarası ve gotik manastırıyla görülmeye değer köylerden. Serinlemek için seçenek çok dedik, ama siz direksiyonu Kuzey Kıbrıs'ın doğusundaki Karpaz Yarımadası'na kırın. Caretta caretta'ların koruma alanı olan Karpaz sahilleri birbirinden güzel ama özellikle Altınkum plajını bir kenara not edin.



KENDİ HALİNDE BİR GÜZEL

DALYAN

Hareketli ve yorucu tatil beldelerinin aksine doğal ve çevreci alternatifler sunan Dalyan, çok yakınındaki kozu Dalaman ile birlikte her zevke hitap etmeyi başarıyor.

YAZI: **EBRU ERKE**

Dalyan'ı cazip yapan belki de bu. Özlemini duyduğumuz mütevazilik, doğa ve huzurun yek beden olmuş hali burası. Pek çok insanın zannettiği gibi deniz kenarında değil. Köyceğiz Gölü'nü Akdeniz'e bağlayan Dalyan Kanalı'nın kıyısında. Antik dönemde önemli bir liman kenti olduğu bilinen Dalyan'ın denizle bağlantısı zaman içinde kesilmiş ve onu daha da özgünleştiren kanallar ortaya çıkmış. Köyceğiz Gölü çıkışından başlayıp sazlıkların arasından kıvrılan kanallar, İztuzu plajında denize kavuşarak son buluyor.

Dalyan'ın yakın çevresindeki turizm merkezlerine göre daha saklı kalmasının en büyük sebeplerinden biri, ana yoldan 12 kilometre kadar içeride yer alması ve bu sayede yerleşim yerinin işlek yoldan görünmemesi. Yani Dalyan'ı sadece gerçekten merak edenler, anlayıp hissetmek isteyenler ziyaret ediyor. Bölgenin yerlilerinin yanı sıra sonradan buraya yerleşenlerin de Dalyan ve çevresine olan yaklaşımları hayli bilinçli. Zira, burası eşsiz bir ekosisteme sahip: Deltadaki sazlıklar suyu süzerek temizliyor ve burası çok ender görülen canlı türlerine ev sahipliği yapıyor. Bunlardan biri de yerli ve yabancı turistlerin görmeye geldiği, uğruna geziler düzenlenen mavi yengeç. Bu tip geziler özellikle nadide endemik canlıların özelliklerini ve kıymetini anlamak ve korunmaları için kolektif bir bilinç yaratmak adına önemli. Çünkü mavi yengeç aynı zamanda gastronomik bir ürün. Bilinçsiz avlanma, şuursuzca tüketim bu nadide canlının sonunu getirebilir.

Mavi yengeç turlarında konuklara yengeçlerin yaşam alanları gezdiriliyor, isteyenler Dalyan Balıkçılık Kooperatifine götürülüyor. Orada havuzlar içindeki bu fotojenik canlıların fotoğraflarını, isterseniz onları elinize de alarak çekebiliyorsunuz. Kooperatifteki tek aktivite bu değil. Dişi ve erkeğin nasıl ayırt edilebileceği anlatılıyor. Çünkü avlanan mavi yengeçlerin öncelikle cinsiyeti kontrol ediliyor. Dişi olanlar türün devamlılığını korumak için tekrar suya bırakılırken, belli boyutlara ulaşmış erkekler balık restoranlarına satılmak üzere tutuluyor. Bu uygulama aklıma Alaska'da çıktığım ıstakoz avını hatırlatıyor. Istakozlarla donatılmış ziyafet sofrasına oturmadan önce sizi ava çıkarıyorlar. Yakaladıklarınızı ancak erkekse ve ölçülere uyuyorsa sepete atabiliyorsunuz. Ardından sofraya oturan pek çok insanın az önce elinde tuttuğu canlıyı tabağında görünce yiyemediğini görünce bu turistik gezinin türü korumak için yapılan üstü örtülü önlemlerden biri olduğunu düşünmeden edememiştim.





Dalyan eşsiz bir ekosisteme sahip: Deltadaki sazlıklar suyu süzerek temizliyor ve burası çok ender görülen canlı türlerine ev sahipliği yapıyor. Bunlardan biri de yerli ve yabancı turistlerin görmeye geldiği mavi yengeç.

Ulaşım

Dalaman Havaalanı, Dalyan'a 25 kilometre uzaklıkta. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) her gün İstanbul ve Ankara'dan Dalaman'a sefer düzenliyor. Konaklama olarak daha fazla alternatif sunan Dalaman'da kalmanız durumunda Hilton Dalaman Sarıgerme Resort & Spa (hilton.com.tr) gibi otellerin bazıları Dalyan'a ulaşım sağlıyor. Yaz aylarında diğer havayolu şirketleri de Dalaman seferlerine başlıyor. Otobüsle gelecekler bulundukları kentten Ortaca'ya giderek buradan kalkan minibüslerle Dalyan'a 15 dakikada ulaşabilir.

Sadece mavi yengeç değil, caretta caretta'ların da yaşam alanları bu bölgede. İztuzu Plajı bu sevimli kaplumbağaların yumurtalarını bıraktığı ender sahillerden biri. Deniz kaplumbağaları iki üç yılda bir yumurtluyor. Mart ve nisan aylarında delta içlerinde çiftleşiyor ve daha sonra mayıs-temmuz arasında İztuzu Plajı'na çıkarak kazdıkları çukurlara 100-150 arası yumurta bırakıyorlar. Balık ve tilki saldırılarından hayatta kalabilen yavrulardan bir ila üç adedinin bile yaşaması soylarının devamına yeterli olabiliyor. Yavruların yumurtadan çıktıktan sonra gece karanlığında denize ulaşırken yapay bir ışığa yönelip ölmemeleri için gönüllü ekipler nöbet tutuyor. Yine farklı gruplardan gönüllüler sezon boyunca yumurtaları da koruyor. Zaten plajda soyunma kabininden başka hiçbir tesise izin verilmiyor. Dünyayı gezen bu kaplumbağalardan Dalyan'da işaretlenenlerden birinin Meksika körfezinde balıkçı ağlarına yakalanması da Dalyanlıların anlattığı hüzünlü bir hikâye. Mayıs veya haziran ayında düzenlenen Dalyan Caretta Caretta Uluslararası Kültür ve Turizm Festivali'ni takip ederek bu zaman diliminde Dalyan'a gelmek farklı bir tecrübe olabilir.

İztuzu Plajı, 2008 yılında The Times gazetesi tarafından Avrupa'nın en iyi açık alanı ilan edilerek sadece Türkiye'de değil tüm dünyada rüştünü ispat etmiş. 5 kilometre uzunluğundaki plajın ince yapılı kumları altın sarısı, suyu berrak ve etrafı çam ağaçlarıyla çevrili. Plajın bir ucu İztuzu Plajı diğer ucu ise teknelerle ulaşılabilen Dalyanağzı. Her iki ucu da görmek isteyenler -ki bence burası bir yürüyüşü fazlasıyla hak ediyor- 20 dakika kadar vakit ayırmalı.

Bölgeyi özellikli kılan sadece endemik canlıları değil, aynı zamanda da tarihi. Gezi teknelerine biner binmez ilk olarak karşınızda kaya mezarlarını görüyorsunuz. Kaunos antik kentine ait olan ve MÖ 4'üncü yüzyılda yapıldığı tahmin edilen bu mezarlar birbirine yakın ki ayrı gruptan oluşuyor. Bunlardan soldakine yürüyerek ulaşmak da mümkün. Geceleri aydınlatılan mezarlar Dalyan'da nereye giderseniz gidin size eşlik ediyor. Dalyan'ın güzelliklerini panoramasına hakim olmak isterseniz Radar Tepe'ye çıkmanız gerek. Burası denizden 600 metre yükseklikte. Dalyan'dan İztuzu'na doğru gidilen yolu takip ederek buraya ulaşabilirsiniz. Enfes bir günbatımı izleyebileceğiniz bu tepe ismini radar kulesinden alıyor. Gezi teknelerinin bölgedeki duraklarından biri de Sultaniye kaplıcaları. Buradaki şifalı çamurla yapacağınız banyo ile vücudunuzdan uzaklaşan toksinlerin etkisini yumuşacık olan cildinizde fazlasıyla hissedeceksiniz.

Özellikle çocuklu aileler ve biraz daha konforlu tatil beklentisi olanlar için en iyi konaklama alternatifleri Dalaman'da. Hilton Dalaman Sarıgerme bunlardan bir tanesi. Otel, düzenlediği kişiye özel doğa turlarında dağ bisikletleriyle safari imkânı sunarken Dalyan ve çevresindeki turlarda bölgenin tarihî ve doğal dokusunu yaşatacak önemli bilgilerle donatıyor. Çevresi çok özel türlere ev sahipliği yaptığı için de kuş gözlemcileri arasında son zamanlarda oldukça gözde.

Uzakdoğu, İtalyan, Hint, Ege, Türk, deniz ürünleri olmak üzere altı farklı 'a la carte' restoranla hizmet veren otelde Executive Şef Cengiz Çetin'in özel bir teknikle hazırladığı mavi yengeç servisi de var. Yüksek kapasiteli bir otelden beklenenin çok üstünde malzeme kalitesi mevcut. Ayrıca tamamen doğal yaşam esas alınarak geliştirilen organik bahçede misafirler kendi bitkilerini yetiştirip toprakla haşır neşir olabiliyor. Otelin uzun sahili aynı zamanda 'caretta caretta'ların evi. Otel, deniz kaplumbağalarının korunarak güvenli üremesi amacıyla sahilinde bu konuyla ilgili özel bir devriye ekip bulunduruyor. Bu ekip caretta caretta yuvalarını keşfedip alanı özel olarak çevreliyor. Bu çevre dostu yaklaşımı ve benzer felsefeyi umarım ülkemizde çok daha fazla tesiste görürüz.

Sağda saat yönünde: Şefimiz Burak Zafer Sırmaçekici'nin hazırladığı cifne çorbası, morel (kuzugöbeği) mantarlı göce pilavı ve fırın kuzu; Ağlasun'un sevimli meydanı; Sagalassos Lodge&Spa; Sırmaçekici eflatun patlıcanları pişirirken; Eğirdir Gölü'nde manzaraya karşı balık ziyafeti.

GÜLLER VE GÖLLER ARASINDA

Bu sezon beşincisini düzenlediğimiz *Food and Travel Gastroweekend* etkinliği için Isparta'daydık. Güçlü mutfağı, antik kentleri ve göl manzaralarıyla büyüleyen Isparta'da sizleri de muhteşem bir hafta sonuna davet ediyoruz.

FOTOĞRAFLAR: NEJAT ÇIFTÇI

Ne kadar gurur duysak az; gurme seyahat konseptini, bu konsepti takip eden yazı ve fotoğrafları basınla tanıştıran *Food and Travel* dergisinin Türkiye edisyonunu hazırlıyoruz. Her ay büyük bir itinayla gastronomiye ve seyahate bakış açımızı değiştiren rotaları anlatırken, bir yandan da ülkemizin saklı kalmış güzelliklerini naif şef dokunuşlarıyla tetiklemek amacıyla kendi Gastroweekend etkinliklerimizi organize ediyoruz. İçinde yaşadığımız bu özel coğrafya, tarihinden mutfağına öyle derin malzemelerle dolu ki. Hepsiyle tek tek tanışmak; yeni yollar, kentler, köyler, tatlar keşfetmek her seferinde daha büyük keyif veriyor.

Selimiye, Kapadokya, Bodrum ve Datça'dan sonra beşincisini 27-29 Nisan tarihleri arasında Isparta, Ağlasun'da gerçekleştirdiğimiz Gastroweekend'in mottosunu bu kez "Tatları keşfedin, keşfin tadına varın" olarak belirlemiştik. Isparta Süleyman Demirel Havalimanı'ndan Ağlasun'un yemyeşil ovaları arasında saklanan otelimiz Sagalassos Lodge'a vardığımız gibi kuş sesleri eşliğinde nefis bir hafta sonuna başladık. 40 yılı aşkın bir süredir turizmle ilgilenen ve çok sevdiğimiz seyahat acentesi Dünyanın Renkleri'nin de sahibi olan Fikret Atalay tarafından bundan beş yıl önce açılan Sagalassos Lodge, Ağlasun çevresinde yer alan tek otel. Otel, Türkiye'de turizmin güneş ve deniz ekseninde sıkışıp kalmaması, Anadolu'nun zengin tarihî mirasının tanıtılması için atılmış önemli adımlardan biri. Ağlasun adı otele 15 dakikalık bir yürüme mesafesinde yer alan ünlü antik kent Sagalassos'tan geliyor. Bölgeyi kapsamlı gezmek ve antik kentin sayısız zenginliğine derinlemesine tanıklık etmek isteyen kültür turistleri için Sagalassos Lodge ayrıca özel bir konuma sahip. Otelde konakladığınız süre boyunca pek çok yabancı arkeoloğun, sanat tarihçinin de burada kaldığını görmek mümkün. Sagalassos'a kolay ulaşımın yanı sıra, uzun orman yürüyüşleri yapabileceğiniz, spa'da yorgunluk atacağınız, açık veya kapalı havuzda yüzerken orman manzaralarını izleyeceğiniz otelde, her gün bahçeden topladıkları ya da köy pazarından aldıkları malzemelerle yemek pişiren mutfak ekibi de yöre yemeklerini hakkıyla sunuyor. Tabii keçi sütünden tereyağı ve peynirine, sırtını Toroslar'a yaslayan, dolayısıyla çok fazla yörük aileye ev sahipliği yapan bölgede doğal malzemelere kolayca ulaşmak mümkün.

Otelde ilk akşam yemeğimizin yıldızı meşhur Isparta kebabı. Isparta'da 1851'den bu yana fırın kebabı yapan Kebapçı Kadir'in restoranından otele bizim için getirdiği kuzu kaburga ve şiş köfteyle soframız kuruluyor hemen. Bunun yanında köy tereyağı, deri tulumu ve cevizle sunulan sülük aşı, top tarhanalar ıslatılarak yapılan yöresel tarhana çorbası, cifne aşı denilen (kurutulmuş taze fasulye) gibi yöresel yemekler sofrayı tamamlıyor. Yöresel yemeklere Thermomix şefi Zeynep Ağaoğulları'nın sadece Thermomix kullanarak hazırladığı pratik mezeler de eşlik ediyor.

Isparta ve Ağlasun'da sıkça pişen sülük aşı, mayasız sert yoğrulan bir makarna hamurundan açılıyor. Şeritler halinde kesilen parçaları ellerinin arasında hafifçe döndürüp 3-4 dakika haşladıktan sonra iyice köpüren keçi tereyağı, ceviz ve deri tulum peynirle servis ediyorlar. Cifne yine bölgenin sık pişen aşlarından. Yeşil fasulyeyi evlerde kurutuyor, tereyağıyla pişiriyorlar. Kabine pilavı düğün, bayram sofralarının


















Solda saat yönünde: Yeşil fasulye kurusu cifne ile yapılan aş; göce buğdaylı yaprak sarma ve kömbe; Sagalassos Antik Kenti'nin büyüleyen manzaraları; Kebapçı Kadir'de şiş köfte ve kaymaklı irmik helvası; Antoninler Çeşmesi'nin süslemeleri Sagalassos'un en çok ilgi gören alanı; Eğirdir Gölü'nde sazan balığı ziyafeti.

Seyahat bilgileri

Akdeniz Bölgesi'nin iç batı bölümünde yer alan Isparta, Göller Bölgesi'nin merkezinde bulunuyor. Batıda Burdur, Ağlasun ve Bucak ilçeleriyle; güneyde ise Antalya'nın Serik ve Manavgat ilçeleriyle komşu. Sultan Dağları, Beyşehir Gölü, Karakuş Dağları, Söğüt Dağları, Burdur Gölü, Ağlasun ve Bucak yaylaları gibi doğal güzelliklerle çevrili.
Isparta'nın yerleşim tarihi, Pisidya Bölgesi ile başlıyor. Uzun süre Hitit egemenliği yaşayan bölgede Frigler, Lidyalılar, Persler, Romalılar ve Bizanslılar sırayla egemenlik kuruyor. Isparta ve çevresi 1204 yılında Selçuklulara, 1300 yılında Hamitoğulları'na ve 1390 yılında Osmanlı topraklarına katılıyor.
Akdeniz ve karasal iklimler arasında bir geçiş bölgesinde yer alan Isparta'da haziran ayı ortalama sıcaklık 26-27 derece civarında.

olmazsa olmazı. Gabune, kabune, gıbune gibi bir çok adı var. Rivayete göre bir gün önceden kalan yemeğin üzerine pirinci et suyuyla ıslatıp ekleyen bir gelinin elinden çıkan bu yemeğe kaynanası "Gı, bu ne?" diye sorunca adı böyle kalmış. Değirmende kırılmış yöre buğdayının adı göce. Bu buğdaydan muska şeklinde sarılan dolmaları nefis. Turistik yerlerde daha fazla istendiği için parmak şeklinde de sararak sunuyorlar.

Gelelim tadına doyulmayan Isparta kebabına. Kullanılan fırınla farklılaşan, belki de Türkiye'de bu şekilde pişen tek örnek. Fırının ortasında yuvarlak, oyuk bir kısım var. Burada is vermeyen çalı kökü odunlar yakılıyor. Yazık ki artık çalı kökü de pek bulunmadığı için meşe odununu kendileri kurutup hazırlıyorlar. Etrafına yüksek kenarlı tavalar oturtuluyor. Temizlenip ayıklandıktan sonra tuzlanan kuzu ya da oğlak kaburgaları uzun bir demir şişe geçtikten sonra altı tavanın içine gelecek şekilde fırına yerleşiyor. Sabahın ilk ışıklarıyla fırına giren etler etrafındaki ateşle kabarıp pişerken, yağlar eriyip tavada toplanıyor. Etler kızarınca tavalara su dolduruluyor. Suyun buharıyla etin iç kısımları da ayrıca pişiyor ve hem ateşte hem buharda pişen etin pamuk gibi bir lezzeti oluyor. Tereyağı ya da ayçiçek yağı kullanılmayan zamanlarda tüm diğer yemeklerde de bu etin yağları kullanılırmış diye anlatılıyor.

Ertesi sabah ilk iş etlerin fırına atılışına şahit olmak için Kebapçı Kadir'in fırınına gidiyoruz. Bugün işin başında ailenin dördüncü kuşağı Hüseyin Açıkalın var. Rumlarla Türklerin iç içe yaşadığı yıllarda hafız dedesinin işi Rumların yanında öğrendiğini, sonra kendisinin yapmaya başladığını anlatıyor. Babası Kadir Bey döneminde markalaşınca isimleri de Kebapçı Kadir olarak anılmaya başlıyor. Açıkalın: "Rahmetli babam olsa şimdi gelen müşterilere servis yapmayabilirdi. Yağsız et yemek isteyenler çok. Oysa bu taş fırında pişen, kendi yağını bırakan et gerçekten şifalıdır" diyor. Şiş köfte yine bölgenin iddialı lezzetlerinden. Süt danadan yapılan Isparta şiş için sinirler ayıklandıktan sonra ete kuzu ve iç yağı katılıp kıyılıyor. Tuzla yoğrulduktan sonra tekrar kıyılıyor. Hüseyin Açıkalın lezzet sırrını "Her gün o gün yoğrulan taze kıymayla yapıyoruz, beklemiş kıyma kullanmıyoruz" diye anlatıyor. Etlerin yanında baldan tatlı dimrit üzümünden karanfil ve tarçınla yapılan bir hoşaf veriliyor. Hoşafın sunulduğu bakır kaseler de buz gibi tadını yemek boyunca koruyor. "Dedemin zamanında yüksek tepelerden kar getirilmiş. Bakır kaselerin içine kar koyup üzerine üzüm şırası döker öyle verirlermiş etin yanında." Final elbette ılık süt kaymakla servis ettikleri şekeri oldukça az tutulan geleneksel irmik helvasıyla.

Dükkan, Isparta merkezinde 98'de yenilenen eski arastada yer alıyor ama bu alanda yapılan düzenlemelerden kimse pek memnun değil. Alıştığımız arasta çarşıların ruhundan hayli uzaklaşılmış, taşla mermerle dokuyu öldüren geniş, yeşilsiz bir açık alan olarak bırakılmış maalesef. Kebapçı Kadir'in, Kebapçılar Arastası olarak da geçen sırasında devam edince yine geçmişi 1872'ye uzanan Değirmenci Odun Fırınını, karşıda da asırlık kebapçı Ferah Lokantası'nı görebiliyorsunuz. Belki gidecek birkaç adres var ama her birinin bu işi çok uzun yıllardır sürdüren köklü isimler olmaları, varlıklarını devam ettirebilmeleri mutlu ediyor. Yolun karşısında Üzümlü Manastır olarak da geçen eski arastanın devamı var. Bu çarşı hala arasta ruhunu koruyor. Girişindeki Fatih Kuruyemiş'ten Isparta'nın meşhur fıstık ve ceviz helvalarını alabilirsiniz. Çarşının içinde taze ev yapımı kömbe çıkaran dükkanlar da var. Çarşıdan çıkıp yukarıya devam edince kısa ama dolu dolu bir köylü pazarı sokağına denk geliyorsunuz. Göce buğdayı, cifne, dimrit üzüm, kenevir ve haşhaşla yapılan pekmez helvası, katmer gibi lezzetlerin hepsi burada. Yukarıya devam ederken yol üzerinde dinlenecek kafeleri de olan etrafı yemyeşil bir yürüyüş parkuru beliriyor. Yolu takip ederken göreceğiniz nefis tarihi evlerin arasında geçmişi

Mutlaka yapın

Gül hasadını görün. Isparta'ya gitmek için haziran ayını seçenler şanslı. Ayrıcalıklı iklimiyle Isparta gerçek bir gül diyarı. Ünlü Fransız kozmetik ürünlerinin neredeyse tamamında ham madde olarak kullanılan gül yağı yine Isparta'dan gidiyor. Şehir gül konusunu benimsemiş, her yerinde gül heykelleri, gül fidesi satan dükkanları görmek mümkün. Ancak Mayıs sonu haziran başında yapılan gül hasadında rengarenk görüntülere şahitlik etmek başka. Hasat zamanı vadiler boyunca uzanan gülleri ve sabahın ilk ışıklarıyla gülleri büyük bir titizlikle toplayanları görmek mümkün. Gül suyu ve reçeli de elbette mutfaklarında sıkça kullanılan malzemeler.

Isparta'nın Keçiborlu Kuyucak Köyü'ne gidin. Fransa'yı aratmayan lavanta tarlalarıyla ünlü bu köy, lavanta üretimimizin tamamına yakınını karşılıyor. Köyde mor tonlardaki uçsuz bucaksız lavanta tarlalarını görebilir, temmuz-ağustos ayarında hasada katılabilirsiniz.

El yapımı Isparta halı ve dokumalarını keşfedin. Geleneklere sadık kalarak sürdürülen el sanatlarını görmek için Yalvaç ilçesini mutlaka ziyaret edin.

Nerede kalmalı?

Sagalassos Lodge&Spa Burdur'a 32 km mesafede, Toros Dağları'nda 1250 metre rakımda konumlanan tesis 40 dönümlük bir çam ormanı içinde yer alıyor. 4 kilometre uzaktaki Sagalassos Antik Kenti, Lodge'dan görülebiliyor. Otelin yerel malzemelerle hizmet veren lokantası, panoramik barı, kütüphanesi, toplantı ve oyun salonu bulunuyor. Her biri farklı vadi manzaralarına hakim, dördü süit, 54 odası var. *Kıraç Mah. Yaylakent 1 Sok. No: 12; Ağlasun Burdur; 0248 731 32 32; sagalassoslodge.com*

Sağda saat yönünde: Kebapçı Kadir'den bölgenin meşhur Isparta kebabı; şehir merkezinde sokaklara taşınan gül sevgisi; Kebapçı Kadir'in dördüncü kuşak temsilcisi Hüseyin Açıkalın; yeşil fasulye kurusu cifne; Isparta merkezdeki köy pazarı ve Kavaklı (Peygamber) Camii; Gastroweekend davetlilerimiz Yeşilada Restaurant'ı deneyimlerken.

1750'lere uzanan Aya Baniya (Aya Payana) Kilisesi beliriyor.

Çarşı turu sonrası yeşiline doyamadığımız Ağlasun ovalarına doğru devam ediyoruz. Ağlasun merkezi dev çınarı ve sevimli köy kahvesiyle oldukça sakin. Merakla beklediğimiz Sagalasos Antik Kent turu için rehberimizle burada buluşuyoruz. Bu antik kenti dünya gözüyle görmemek öyle büyük bir kayıp olur ki… Çeşmelerinden kütüphanesine sahip olduğu tarihî güzellikler bir yana, Ağlasun tepelerine bakan antik kent, görsel olarak da izlemekten ve içinde vakit geçirmekten büyük keyif alacağınız bir alan. Tıpkı Efes gibi kendine ait bir kütüphanesi olması, yazıları, sütunları heykelleriyle gerçek bir hazineyi işaret ediyor. Tarihte ilk kez MÖ 4'üncü yüzyılda Büyük İskender'in bölgeyi kendi topraklarına katmasıyla adını duyurmuş. Altın çağını ise Roma İmparatorluğu çatısı altındayken yaşamış. Bugün antik kente girdiğinizde sağ tarafta gördüğümüz sarayvari kent konağı, ileride soldaki büyük Roma hamamı, hamamda bulunan ve Burdur Müzesi'nde sergilenen Roma imparatorları Hadrian ve Marcus Aurelius'un devasa heykelleri ve Antoninler Çeşmesi'nin süslemeleri, Sagalassos'un vaktiyle sahne olduğu ihtişamlı günlerin birer göstergesi. Roma İmparatorluğu'nun en önemli seramik üretim merkezlerinden biri sayılan Sagalassos'ta yaşam MS 6'ncı yüzyıldan itibaren başlayan deprem, veba salgını, akın ve savaşlarla sona ermiş. Bir başına kalan kentin üstü de zamanla, yaslandığı Akdağ'ın toprağıyla örtülmüş. Ama - tıpkı Pompeii gibi - bu sayede günümüze kadar yağmalanmadan gelebilmiş. 18'inci yüzyılın başında Fransız gezgin Paul Lucas tarafından keşfedilen antik kentte kazı çalışmaları, 1990'dan beri Belçika'daki Leuven Üniversitesi'den Prof. Dr. Marc Waelkens başkanlığında sürüyor. Belçika, Türkiye ve başka ülkelerden arkeoloji, mimari, inşaat mühendisliği gibi farklı disiplinlerden birçok bilim insanı ve Ağlasunlu işçiler, antik kenti eski görkemine kavuşturmak için her yıl yaz aylarında çalışıyor. Antik kentin tamamlanmasını beklemek yerine (ki bu nereden baksanız 30-40 yılı bulacak gibi) adım adım uyanışına tanıklık etmek de en az tamamını görmek kadar heyecan verici.

Uzun Sagalassos turunun ardından istikamet Eğirdir Gölü. Isparta çevresindeki göller sayesinde bahar ve yaz ayları için ayrıca keyifli bir keşif durağı. Isparta'nın olduğu kadar Göller Bölgesi'nin de en önemli göllerinden Eğirdir Türkiye'nin dördüncü büyük gölü. Sultan ve Karakuş Dağları'nın arasında yer alıyor. Suları hiçbir zaman bulanmaz denilen Eğirdir, öyle berrak ki. Güneye doğru devam eden derin koylarının manzaraları muhteşem. Gölde, yarım adanın bir uzantısı gibi beliren iki küçük ada var. İsimleri Can Ada ve Yeşilada (Nis). Adını adadan alan Yeşilada Restaurant'ta göl balıklarından tadarken manzarayı izlemek, 1980'lerden bu yana açık olan bu aile işletmesinin yeşil bahçesine yayılmak şart.

Göl çevresinde uzun bir yürüyüşün ardından otele dönüyor ve soluğu bize iki gün boyunca Isparta ve çevresinden topladığı yöre malzemeleriyle nefis bir sofra kuran Şef Burak Zafer Sırmaçekici'nin yanında alıyoruz. Hem ekranlardan hem de uzun bir dönem başarıyla devam ettirdiği restoranı Lokanta Armut'tan tanıyacağınız Sırmaçekici, pazardan alınan yerelmalarıyla cips, cifne çorbası, tulum peyniriyle servis edilen fırınlanmış eflatun patlıcan ile ziyafeti başlatıyor. Bölgeden toplanmış morel (kuzugöbeği) mantarı ile yapılmış göce pilavı ve fırın kuzu ile sonlandırıyor. Tatlıda ise bölgenin ceviz ezmesi, tahinli sufleyle birleşiyor.

Pazar günü Sagalassos Lodge'da çam ormanlarına karşı yapılan keyif kahvaltısının ardından Türkiye'nin Maldivler'i olarak adlandırılan Salda Gölü'ne doğru yola düşüyoruz. Salda Gölü 185 metreye varan derinliği ile Türkiye'nin en derin, dünyanın ise üçüncü en derin gölü. Diğer bir özelliği ise dünyadaki Mars özelliği gösteren iki yerden biri olması. Tektonik bir krater gölü olduğundan Salda'nın suyu soda, magnezyum açısından oldukça zengin. Beyaz kumsalının sırrı da yine magnezyum. Gölün toprak yapısının sahip olduğu mineraller sayesinde suyunun cilt hastalıklarına karşı etkili olduğu söyleniyor. Etrafı sit alanı olan göl, bembeyaz kumun yeşil mavi sulara uzanan nefis manzaralarıyla büyülüyor. Biraz ilerisindeki köylere doğru uzayan ormanlar piknik alanlarıyla dolu. Yerli Maldivler'de bolca fotoğraf çektikten sonra, otelde hazırlattığımız nefis dolma ve köftelerle güzel bir piknik sofrası kuruyor, dönüş yolu öncesi şifalı sulara kendimizi bırakmayı da ihmal etmiyoruz elbette.

Nerede yemeli?

Kebapçı Kadir Mekânın kibar ve güler yüzlü sahibi Hüseyin Açıkalın her gün kendi kasabından etlerini tek tek seçiyor, dükkânın her detayıyla ilgileniyor. Kendi fırınlarından çıkan kıymalı ve peynirli pideleri de etleri gibi leziz. Isparta kebabı 34 TL, Isparta şiş 17 TL, nefis irmik tatlısı ise 8 TL ile fiyatlandırılmış. *Valilik Arkası, Kebapçılar Arastası No: 8 Isparta; 0246 218 24 60; kebapcikadir.com.tr*

Yeşilada Restaurant Eğirdir çevresinde geçireceğiniz güzel bir günü Yeşilada'da balık keyfiyle noktalayın. Levrek ve sazan gibi göl balıklarının yanı sıra kerevit de tadabileceğiniz restoranda fiyatlar 24-30 TL aralığında. *Yeşilada Mah. No: 1 Eğirdir, Isparta; 0246 311 44 13; yesiladabigfish.com.*

Değirmenci Odun Fırın 1870'lerden bu yana Isparta'nın ekmeklerini yapan bu tarihi fırını mutlaka ziyaret edin. Bol bol ekmek almadan eve dönmeyin. *Kutlubey Mah. Kebapçılar Sok. No: 6 Isparta; 0246 218 16 87*

Ferah Lokantası Isparta kebabı tadabileceğiniz bir diğer köklü adres. *Kutlubey Mah. 1031. Sok. (Eski Üzüm Pazarı No:1) Isparta; 0246 218 12 70; ferahkebap.com.tr*

FATİH KURUYEMİŞ Bölgenin ceviz ve fıstık ezmelerini bu adreste bulabilirsiniz. *Kutlubey Mah. 1015. Sok. 32100 Isparta*




ENGLISH TIME
SAADET PARTISI




KEBAPÇI KADİR











MAVİ-BEYAZ 2018

Bodrum yarımadasında pırıl pırıl denizin, muhteşem havanın ve kalabalıklara rağmen vazgeçemediğimiz keyiflerin peşindeyiz bu yaz da. Bodrum'u Bodrum yapan klasik mekânları, en heyecan veren yenilikleri, çıtayı her zaman daha üste koymayı başaran otel ve plajları, 2018'e imza atacak etkinlikleri bir araya getirdik.

YENİLİKLERİ TAKİP EDİN

Bodrum her yaz, çıtayı daha yukarılara taşıma iddiasında olan veya İstanbul'dan transfer edilen rüştünü ispatlamış markalarla konuşuluyor. **Savra Bodrum** (savrabodrum.com) ile yeni bir projeye yelken açan **Ent Restaurant**'ın (entrestaurant.com) girişimi, bu anlamda biz Food and Travel ekibini en çok heyecanlandıran yenilik. Bitez'de mandalina, zeytin, çam, nar ve selvi ağaçları ile bezenmiş bir arazi içinde rafine tatil imkânı sunan ve aynı zamanda keyifli organizasyonların adresi olan butik otel Savra Bodrum, kurulduğu günden bu yana misafirlerine kendilerini özel hissettiriyordu. Bu nedenle Ent Restaurant ile güçlerini birleştirmeleri, yarımadanın en dikkat çeken yeniliklerinden biri oldu. Şef Yoldaş Sönmez'in yöresel lezzetleri modern dünya teknikleriyle harmanlayarak oluşturduğu degüstasyon mönüleriyle 2014'ten beri gastronomi tutkunlarının kalbini fethediyordu. Hizmet anlayışında aynı çizgide olan bu iki özel marka, bu yaz yeni bir konseptte buluşuyor. Ent Restaurant'ın muhteşem menülerini Savra Bodrum'da deneyimleme fırsatını kaçırmayın.

İstanbul'da kış ve bahar aylarının popüler adresleri arasında bu yaz Bodrum'a çıkarma yapacaklardan Martinez, Serafina ve People dikkat çekiyor. Akdeniz ve Uzakdoğu mutfaklarının seçkin örneklerini sunan menüsüyle çok sevilen **Martinez Istanbul**, yazı Türkbükü'nün prestijli adresi **Bella Sombra Hotel**'de (bellasombrahotel.com) geçirecek. Otele restoran, bar ve lounge hizmeti sağlayacak, ayrıca düğün ve özel davetlerin yeme-içme operasyon süreçlerini de yönetecek Martinez Istanbul'un tutkunları, sushi'den çıtır ördeğe birçok benzersiz lezzetinden tatil boyunca mahrum kalmayacak. Geceleri ise İskender Paydaş ve Seçil Akmirza'ın canlı performansları ve keyifli DJ setlerinin keyfini sürecek. Akmerkez ve Vadistanbul'da, Vittorio Assaf ve Fabio Granato'nun vizyonuyla İstanbullu lezzetseverleri ağırlayan **Serafina** (serafinaturkiye.com) da bu yaz Bodrum'a teşrif ediyor. Gündoğan ile Türkbükü arasındaki Küçükbük'te, plaj-restoran-bar altın üçgeni içinde konuklarını ağırlamaya hazırlanan Serafina, lezzetleri kadar birinci sınıf eğlence formüllerini de Bodrum'a getiriyor. Bu yazın en iyi akşamüstü adreslerinden biri olacağını kestirmek hiç güç değil. İstanbul'da eğlencenin bir diğer adresi, Jüpiter Group'un göz bebeklerinden People da yaz sezonunu Türkbükü'ndeki yeni mekânında geçirecek. 2018'in en trend mekânlarından biri olacak **People Bodrum**, Türkbükü'ndeki en şık ve konforlu adreslerden **Kuum Hotel & Spa**'nın (kuumhotel.com) içerisinde yer alıyor. Açık bir alanda, nefis denize karşı haftanın yedi günü sahnesini ünlü sanatçılara emanet edecek mekânda pazartesi günleri Mehmet Erdem, salı ve perşembe Deniz Seki, çarşamba ve cumartesi Cenk Eren, cuma Selen Servi, pazar akşamları ise Berkay misafirlere hoş Bodrum akşamları yaşatacak. Yazlık olarak Bodrum'un büyülü atmosferini tercih eden People'ın deneyimli ekibinin yönettiği keyifli gecelere, mutfak koordinatörü Executive Şef Asım Yıldız tarafından hazırlanan zengin ve yaz kokan bir menü eşlik edecek.

Altta soldan sağa: Martinez Istanbul'un Bodrum mekânı; Ent'in şefi Yoldaş Sönmez; People Bodrum.





Üstte: Hazine Bodrum. Altta: Highlight Hotel'deki X-Beach Yalıkavak. Karşı sayfada üstten saat yönünde: Avantgarde Yalıkavak; Kai Beach; Lujo Hotel; Titanic Deluxe Bodrum; No: 81; LUX* Bodrum.

TADINA VARIN

Bodrum'a gelenlerin uğramadan geçmemesi gereken adreslerin başında merkezin yıldızı **Orfoz Bodrum** (orfoz.net) var. Kabuklu tadımını ziyafete dönüştüren, o gün denizden taze ne çıktıysa önünüze getiren Orfoz'un başarısının ardına, işlerine gönülden bağlı olan Çağrı ve Çağlar Bozçağa kardeşler var. 1999 yılından bu yana hizmet veren **Kısmet Lokantası** (kismetlokantasi.com), Bodrum'un bir başka olmazsa olmazı. Sahibi Orhan Dumanlı, yerel lezzetleri korumak için canla başa çalışan kıymetli bir isim. Kısmet'in tertemiz tezgâhında her zaman mevsimin en taze yerel lezzetleri var. Yerel Ege yemeklerini güveçlerde taş fırında pişiriyorlar. Keşkek, lokum pilavı gibi özel lezzetler de çıkıyor. Slow Food Bodrum üyesi Aslı Mutlu'nun **Erenler Sofrası** (erenler-sofrasi.com), Bodrum'un yerel lezzetlerini farklı dokunuşlarla deneyimleyebileceğiniz çok özel bir restoran. Bahçesi ve renkleriyle içinizi açan bu cıvıl cıvıl mekân aynı zamanda katılımcılara açık bir yemek atölyesi. Bodrum'un en 'sevilesi' mahallesi Bitez'de bahçe arasında, karmaşadan uzak keyif yapayım, mezelerim etim önüme gelsin derseniz adres belli **Bağarası Rastaurant** (0252 363 76 93). Evdeki tabak bardakla bahçelerinde açtıkları mekânı itinayla büyüten İsmail ve Ümmühan Girgin'in imza lezzetleri sakız ağacına sarılı kuzu ızgara, ısırganlı ıspanak mücveri, erikli kayısılı pırasa kızartma, vişneli bamya gibi başka yerde bulamayacağınız lezzetlerini mutlaka tadın.

Kendine has atmosferiyle Gümüşlük'ü Gümüşlük yapan **Mimoza Gümüşlük** (0252 394 31 39) ve günbatımı izlemek için en güzel noktalardan biri olan **Limon Gümüşlük** (0252 394 40 44), lezzet için merkezden uzaklaşmayı göze alanların ödülü. Her zaman taze, lezzetli tadımlar yapabildiğiniz bu mekânlarda fiyatlar da uçurmuyor.

Henüz birkaç yıllık olmasına rağmen Bodrum'un klasikleri arasında gösterilmeye başlanan adreslerden en önde geleni, nezih ve keyifli atmosferini Cihangir'den sonra Bodrum'a taşıyan **Hazine Bodrum** (0532 772 10 20). Yalıkavak'ta, geçen sezon esen rüzgârını kaldığı



yerden estirmeye devam eden mekânın kapısında bu yaz da kuyruklar oluşacak gibi görünüyor. Akdeniz ağırlıklı dünya lezzetlerinin yanı sıra birbirinden leziz sushi ve kokteylleriyle farklı alternatifler sunan Hazine'de yemekten sonra eğlence kaliteli sahne ve DJ performanslarıyla devam ediyor. Bu yaz eğlenceye imza atacak isimler arasında Özay Bakır, Yol Project ve Bengü Peker var.

Yalıkavak'ta uluslararası kalitesiyle **Zuma Bodrum Palmarina** (zumarestaurant.com) ve Türkbükü'nde İtalya'yı yaşatan **Pizzeria C'e** (pizzeriace.com), Bodrum'da kendi kitlelerini oluşturan diğer klasiklerden. Balık meze söz konusu olduğunda ise atlanmaması gereken adresler belli. Bodrum Marina'daki **Memedof** (memedof.com) ve **Komodor**'un (komodormezeevi.com) haricinde Neyzen Tevfik'in ara sokaklarındaki Ege ve Yunan mutfaklarına hakim **Malades Restaurant** (0252 316 88 58) mutlaka listenizde olmaslı.

PARTİ DÜZENLEYİN

Yaz tatilinde kendinizi şımartmak, sevdiklerinize farklı bir deneyim yaşatmak veya çocuklarınıza hayatları boyunca unutamayacakları anılar kazandırmak istiyorsanız, deniz aktivitelerinin biraz daha fazlasını planlamalısınız. Bodrum'un en ince düşünülmüş, yaratıcı ve hareketli partilerinin mimarı **DittoMama Kostüm ve Parti Tasarımı**, hayalinizdeki partiyi hayata geçirmek için sizi bekliyor. Sinema ve edebiyatın en kült eserlerinden ülke ve mesleklere, farklı konseptlerde çocuk doğum günleri, özel partiler düzenleyen ekip, detaylarda yakaladığı esprilerle birkaç saatliğine sizi renkli bir dünyaya götürüyor. *@dittomama*

SAĞLIKLI KALIN

Bu yaz Bodrum tatilinizde deniz ve güneşle haşır neşir olmanın ötesinde bir rahatlamanın ve sağlığınıza kavuşmanın peşindeyseniz, İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Halil Ertürk tarafından kurulan **Maksimum Yaşam Merkezi**'ne başvurabilirsiniz. Konacık'ta açılan merkezin doktor, diyetisyen, psikolog, içsel sanatlar uzmanı ve egzersiz eğitmenlerinden oluşan danışman kadrosu, stresten kurtulmak, sigarayı bırakmak, zayıflamak, dengeli beslenmek veya sadece ideal sağlığına kavuşmak isteyenlere daha hafif, sağlıklı, mutlu ve uzun yaşama giden yolları keşfetmeleri için yol gösteriyor. Şeker ve tansiyon yüksekliği gibi

DENİZLE İÇİÇE KONAKLAYIN

Bodrum'da oteller ve plajlar her yaz giderek kalitesini yükseltiyor. Konuklarının rahatı için hizmetin kalitesinde, lüksün seviyesinde ve doğanın güzelliğinde bonkör davranmaya özen gösteriyorlar. Bu mekânlar arasında **Mandarin Oriental Bodrum**'un (mandarinoriental.com) sofistike yenisi **Kai Beach**, yılın en çok konuşulacaklarından biri olarak öne çıkıyor. Bohem lüks konseptindeki Kai Beach plaj, restoran ve bar konseptlerini bir arada sunuyor. Akdeniz mutfağını içeren restoranının ve Cennet Koyu'nun tadını çıkarabilir, gecenin ilerleyen saatlerinde seçkin müzikler eşliğinde sofistike eğlence anlayışını deneyimleyebilirsiniz.

Tilkicik Koyu'nda, stuido ve loft odaları, Uzakdoğu esintili SPA ve Welness Center'ıyla eksiksiz bir Bodrum tatili sunan **Highlight Hotel**'in bünyesindeki **X Beach Yalıkavak** (x-beach.com), tropik esintiler taşıyan Maldiv konseptliyle büyük beğeni toplamaya devam ediyor. Tasarım bungalovları, mavi bayraklı plajı ve botanik bitkileriyle egzotik bir ambiyansa sahip X Beach'in iskelesi ve geniş güneşlenme alanları güneşin ve denizin tadını çıkarma imkânı sunuyor. DJ performansı, happy hour partilerinin yanı sıra sabah kahvaltısından akşam yemeğine farklı lezzetler de otelde konuklara sunuluyor.

Özellikle sanatseverlerin gönlünü çelen **Avantgarde Yalıkavak** (avantgardecollection.com), Küdür Koyu'daki sessiz plajı, minimalist mimarisi, gastronomik lezzetleri, şık ve ferah odalarıyla müdavimlerini bu yaz da kendine çekiyor. Akıllı tasarım, konfor ve lezzeti birleştiren otelde deniz manzaralı süitleri tercih edin. Koyun karşı kıyısındaki Palmarina'ya 10 dakika mesafedeki Avantgarde Yalıkavak, kendi küçük iskelesiyle tekne sahibi tatilcilerin ihtiyaçlarına da cevap veriyor.

Güvercinlik Koyu'nda kapılarını açan **Lujo Hotel** (lujohotel.com), havalimanına 15 kilometre uzaklıkta 90 bin dönüm üzerine kurulu. 20 farklı oda seçeneği bulunuyor. Teras jakuzili Deluxe Terrace odalar ve özel havuzlu villalar, sonsuz maviliğin keyfini çıkarmanız için ideal. Lujo'da Escape Beach sessizlik peşindekilere, Joy Beach çocuklu ailelere, Indigo Beach Club hareket arayanlara hitap ediyor. Şef Mustafa Gündüz yönetimindeki restoran ve Sensum Spa'sıyla tatilcileri kazanacak gibi görünüyor.

Yeşil bitki örtüsünün denize kadar sokulduğu Güvercinlik'teki **Titanic Deluxe Bodrum** (titanic.com.tr), Bodrum'da aradığı her şeyi bir arada bulmak isteyenler için biçilmiş kaftan. Zira otel, deniz ve güneş keyfinin yanı sıra DJ'lerin canlı performansları, konserler, plaj partileri, dans gösterileri, etkinlikler, aktivitelerle açıkhava show center'ında eğlenceyi ayağınıza getiriyor. Denize sıfır otelde kendinizi iyice şımartmak için butler hizmetinin de sunulduğu özel yüzme havuzlu presidential villasında kalın.

Adabükü'nde açıldığından bu yana aldığı uluslararası ödüllerle konuşulan **LUX* Bodrum Resort & Residences** (luxresorts.com), dünya jet sosyetesine hitap etmeyi sürdürüyor. Otelin spa ve wellnes merkezi LUX* Me, açık hava sineması, 'geleneksel tıp' uygulamalarının yer aldığı sağlık paketi, Beach Rouge, Stella Restoran, Cafe LUX*'ın yanı sıra Bodrum'da benzeri bulunmayan 1200 metrekarelik, kendi özel iskelesi bulunan premium villası Private Water Front Villa'yı da hizmete sunuyor.

Türkbükü'nün klasikleşen adreslerinden **No81 Hotel** (no81hotel.com) ise konuklarını 49 şık süit ve odada, restoran ve beach-club'la ağırlıyor. Denize sıfır, doğa ve çevre özenle korunarak kurulan No:81'in her noktasında ince bir zevk göze çarpıyor.









NOT EDİN

20-21 Temmuz
Chill-Out Festival Bodrum, Xuma, Yalıkavak
chilloutfest.com

26 Temmuz-4 Eylül
Uluslararası Gümüşlük Klasik Müzik Festivali, Antik Taş Ocağı, Gümüşlük
gumuslukfestival.org

4-8 Ağustos
14. Bodrum Müzik Festivali - *bodrummuzikfestivali.com*

1-8 Eylül
Bodrum Caz Festivali
bodrumcazfest.org

7-9 Eylül
'Cup'ışalım mı?' Yelken Yarışı, D-Marin, Turgutreis - cupisalimmi.com

22-27 Ekim
Bodrum Cup Yelken Yarışı
bodrumcup.com

kronik hastalıklardan aşırı kilo veya özgüven eksikliği gibi farklı rahatsızlıklara kadar daha ciddi sorunlarınıza da çözüm buluyor. Maksimum Yaşam'da danışanlar yoga, çigong, taiçi ve nefes çalışma sınıflarından faydalanabiliyor; mutfak atölye çalışmalarıyla hem bedeni hem ruhu besleyen tarifleri öğreniyor. Dilerse stres yönetimi üzerine psikodrama ve meditasyon çalışmalarına katılabiliyor. *maksimumyasam.com*

TAKİP EDİN

"Şehirden kaçanlar yarımadada neler yapıyor?" sorusu üzerine kurgulanan **SevgiliBodrum.com** sitesinde, bölgeyle ilgili güncel haberleri, en yeni mekânları, etkinlik takvimini, kültür sanat haberlerini ve her biri birbirinden renkli 'eski ve yeni' Bodrumlularla yapılmış ilham veren röportajları bulabilirsiniz. 2015 yılının Kasım ayında yayın hayatına başlayan Sevgili Bodrum, kendileri de İstanbul'dan Bodrum'a göçen bir ekibin, yani Edito İletişim'in bir projesi. Dijital yayıncılığın yanı sıra sosyal ortamda da faaliyet gösteren Sevgili Bodrum ekibinin düzenlediği atölyeler de yaz boyunca Bodrum ziyaretinizi ilginç kılacak nitelikte. Örneğin seyahat yazarı Serra Gürçay'ın deneyimlerini paylaşacağı Gezi Yazarlığı Atölyesi, 11-12 Haziran'da. *sevgilibodrum.com*

Bölünmüş kişilik

Yemeğin sevgiyle servis edildiği ve herkesin bir imparator gibi yiyip içtiği Hırvat şehri Split'te taze pişmiş ekmeğin kokusu ve yerel ürünlerle dolup taşan bir pazar yeri her an yakınınızda.

YAZI: ROSEMARY BARRON
FOTOĞRAFLAR: SARAH COGHILL









Üstte soldan saat yönünde: Split limanı; Stella Croatica'da patatesle sunulan ahtapot; Ribarnica pazarında balık doğranırken; Split'in gizli avlularını keşfedin; tuzda ançüez; eski kentte günlük yaşam; Mazzgoon'da deniz ürünü türlüsü; Diocletianus'un Sarayı; Pazar kalamarı; St Domnius katedralinin çan kulesi.

Seyahat bilgileri

Hırvatistan'ın en büyük ikinci şehri olan Split, Dalmaçya bölgesinde yer alıyor. Yerel saat Türkiye'den bir saat geride. Yerel para birimi Hırvat kunası. Haziran ayındaki ortalama sıcaklıklar en yüksek 26 ve en düşük 16 derece.

ULAŞIM

Split'e İstanbul'dan Türk Hava Yolları (turkishairline.com) ve Croatia Airlines'ın (croatiaairlines.com) Zagreb aktarmalı uçuşlarıyla ulaşmak mümkün.

KAYNAKLAR

Split Turizm Ofisi (visitsplit.com) ilham verici fikirleriyle seyahatinizi planlamanıza yardımcı olan, faydalı bilgilerle dolu, kullanıcı dostu bir web sitesine sahip.
Omis, Trilj ve Sinj'in turizm ofisleri (visitomis.hr, visittrilj.com, visitsinj.com) de tarih, kültür ve yemek üzerine resmi web sitelerine sahip.

DETAYLI BİLGİ

Hırvat yazar **Miroslav Krleža** (1893-1981) tarafından kaleme alınan *The Return of Philip Latinowicz*, Hırvatistan'ın 20'nci yüzyıl burjuvazisinin önemsiz arzularını şiirsel bir dille anlatıyor.



Hırvatistan'da dünyaya gelen Diocletianus (MS 284-304) tahtından kendi rızasıyla feragat eden tek Romalı imparatordu. Bu, doğal yollardan ölen az sayıdaki imparatordan biri olmasını açıklayabilir. Ya da emekliliği için inşa ettiği devasa kalenin, askeri garnizonun yanı sıra son yıllarındaki meşgalesi olan büyük sebze bahçesine de ev sahipliği yapmasının da payı olabilir. Diocletianus'un Sarayı bugün Split'in büyük kısmını kapsıyor ve Unesco'nın dünya mirası listesinde yer alıyor. Burası 2 bin kişiden fazla insanın yaşadığı, çalıştığı, alışveriş yaptığı ve oyun oynadığı dar, parke taşlı sokaklar ve mermer meydanlardan oluşan bir mahalle artık. Antik duvar işlerinin arasında fırıncılar, kasaplar, berberler, kafelerle butikler, bir Roma tapınağı, katedral ve tıpkı karnaval bayrakları gibi balkonlardan sarkan sayısız çamaşır ipi görebilirsiniz.

Roma ve Ortaçağ yapılarından oluşan bu labirentte bir tutam simya da var. Ekonomi mezunu ve fırın sahibi Anand Štambuk bunu şöyle anlatıyor: "Hırvatistan'da her zaman bir tahıl kültürü vardı. Bizler Ortaçağ'da Venediklilerin ekmek sepetiydik. Ekmeğimizi her gün taze yaparız. *Kruscic*'imiz (küçük somunlar) bizi şehrin dışındaki çiftçi ve değirmenciye; çevremizdeki sihre bağlar: Yani unu, tuzu ve suyu bir somuna dönüştüren mayaya." Anand'ın en sevdiği yerel ekmek, adını balıkçılık için kullanılan 16'ncı yüzyıl ahşap gemilerinden alan *bracera*.

Tahılın yerel yaşamdaki bu özel yeri neredeyse yok olacakmış. Yüzyılın başında yaşanan işgaller, ayaklanmalar ve empoze edilen tarımsal sistem, ne yazık ki ardında muazzam bir işsizlik, kafa karışıklığı ve standartlaştırılmış tatsız bir ekmek miras bırakmış. Split'in hemen kuzeydoğusunda yer alan Trilj'deki köylüler için bu bir fırsat olmuş. "Çiftçilerimiz toprağımıza uyan eski bir Dalmaçya tahılını yeniden yetiştirmeye başladı; bizler de *mlinica*'mızı (su değirmenleri) hayata döndürdük. Pek çok genç, geleneksel fırın Zavrsce'ı canlandırmak amacıyla fırıncı Kaja Grubišic'le çalıştı." Her biri geniş bir metal kubbenin altındaki kızgın odun ateşine yerleştirilmiş üç kiloluk, katkı maddesi içermeyen, uzun ömürlü, kaliteli somunlar veya eski deyişle 'başlar' pişiriyor. Sekiz yıl önce Zavrsce'de günlük üretim beş başmış. Şimdi bu sayı, çoğu Split'in pazarına gönderilmek üzere 100'e çıkmış.

Yakınlardaki Grab Hill'de, değirmenci Vid Samaražic, coşan suyu asırlardır kontrol eden düzeneğindeki devasa ahşap kaldıraçları çalıştırıyor. Tahıllar değirmene iniyor. Bir zamanlar iyi kazanç sağlayan bu zorlu ve ustalık isteyen iş, şimdi toprağı takdir etmek için gururla yapı-










Nerede yemeli?

Yarım şişe içecek dahil ile üç tabak yemek fiyatı verilmiştir.

Calebotta Trogir'in eski kent merkezinde avlulu bir kafe, bar ve restoran. Spesiyaliteler günlük değişiyor. Leziz dana *pasticada*'yı deneyin. Hazırlaması üç gün sürüyor. 28 €'dan başlıyor. *Gradska 23, Trogir; 00385 21 796 413*

Dioklecijan Kapalı terası, saray bünyesindeki tek bara ev sahipliği yapıyor ve burası günbatımında bir bira içmek için ideal. Izgara kuzu veya domuz etinden oluşan küçük tabakları deneyin ya da üç yıllık yerel rüzgârda kürlenmiş prsut ve paski sir (sert peynir) tabağını paylaşın. İki kişinin paylaşabileceği büyük jambon tabağı için fiyatlar 10 €'dan başlıyor. *Dosud 9, Split; 00385 61 23 456*

Kod Frane Sahibi ve şefi Diana Sušic-Juric *visnjevaca* (vişne) ve rezene ile turşu ve reçel yapıyor. 24 €'dan başlıyor. *Peka*'yı (ahtapot, domuz eti veya kuzu) kaçırmayın. *Otok, (Split'ten 35 km uzaklıkta); 00385 95 538 2938*

Mad Dog Sarayın gölgesinde yer alan bistroda menü günlük hazırlanıyor: Karides ve bademle hazırlanan yeşil bezelye çorbası, biberiye kokulu kuzu kaburgayı deneyin. 20 €'dan. *Pistura 3, Split; 00385 21 413 139*

Mazzgoon Eski kentte dar ve parke taşlı bir sokakta yer alıyor. Lezzetler cesur: keçi paté, brioche ve dana tartardan oluşan başlangıç yemeğini deneyin. Sonra fermente edilmiş sarımsak püresiyle tütsülenmiş süt danası omzu veya ev yapımı makarna ile domates sosunda balık sipariş verin. 26 €'dan başlıyor. *Bajamontijeva 1, Split; 00385 98 987 7780; mazzgoonfood.com*

Villa Spiza Eski kentte popüler bir adres. Sahibi Ivana Gamulin tezgâhında o gün pazarda iyi olduğunu düşündüğü şeylerin yemeklerini servis ediyor. Balık yemek istiyorsanız saat 8'den önce gitmelisiniz. Pazar günleri kapalı. 16 €'dan başlıyor. *Petra Kružica 3, Split; 00385 91 152 1249*

Zlatna Ribica Sahibi ve şefi Anita Bejo ve annesi, birkaç metre ötedeki balık pazarından aldıklarıyla mucizeler yaratıyor. Kızarmış kalamar, karides, ringa balığı, tekir; çıtır ekmek, salata ve domatesle servis ediliyor. İki kişilik deniz ürünü tabağı 10 €'dan başlıyor. *Kraj Svete Marije 8, Split; 00385 21 348 710*

lıyor. Yüzyıllar boyunca pek çok işgalci (Yunanlar, Romalılar, Bizanslılar, Avarlar, Slavlar, Macarlar, Venedikliler, Osmanlılar ve hatta Napolyon), bölgenin bereketli yiyecek tedarikinden faydalanmış. Onların bir zamanlar bu topraklardaki varlıklarının kanıtı, manzaraya serpilmiş buyurgan kaleler, köylerin biçimleri ve yerel beslenme tercihlerinde var olmayı sürdürüyor. Peynir üreticisi Andrijana Poljak, Sinj'in hemen dışındaki aile çiftliğinde bana "Amacımız için ihtiyacımız olan her şeye sahibiz" diyor ve ekliyor: "Sadece kışın hava çok kötü olduğunda ve sağılırken en sevdikleri pop müzik parçalarını (İtalyanca olanlar) dinlemek için otlaklardan ayrılıp içeriye giren, Avusturya ve Hırvat türlerinden üç öküz ve 33 inek." Andrijana tümü organik ve yerel beş tip peynir üretiyor. Kremamsı, keskin ve bir gün bekletilen kesilmiş sütten yapılan peynir, yerel pazarda hızlıca satılıyor; daha eski ve bekletilmiş peynirler, çiftliğin diğer taze ürünleriyle birlikte pazarda satılmak üzere Split'e gönderiliyor.

Diocletianus Sarayı surlarının hemen dışındaki pazar, net bölümlere ayrılmış. Pazarın ortasında tezgâhlar çilek, kayısı, solgun yeşil limon ve vişnelerle (tatlı vişneler taze tüketilmek için, ekşi olanlarsa diğer tüm kullanımlar için) tepeleme doldurulmuş. Kuşkonmaz, kurutulmuş incir ve yeşil ceviz satan köylü kadınların yan tarafından pancar, sarımsak ve soğan yığınları var. Bana "Cevizleri ikiye kesin, üzerine şeker serpin ve üzerine rajika (Hırvat meyve rakısı) dökün. Yılın sonunda, ekim güneşini batırırken balkonunuzda için. Devasa binbirdelikotu öbeğini de soruyorum: "Çiçekler işimize yarıyor. Kurumaları için güneşte bırakıyoruz ve sonra zeytinyağıyla bir kavanoza koyuyoruz. Bir süre bekletince güneş yanığı, böcek ısırığı ve sırt ağrısı için ilaç elde ediyoruz." Diğer kurutulmuş yabani bitkiler arasında çay olarak kullanılanlar da var: papatya, rezene, melisa, gül. Bir kadın, başıyla birlikte şişman ve sarı renkli bir tavuk satıyor. Yakınlarda ise bir sürü kıtır kıtır ekmek somunu, orman balı, siyah ve yeşil zeytinler, zeytinyağı, keçiboynuzu (bir zamanlar Dalmaçya'da önemli bir ihracat ürünüydü), meyve reçelleri, turşular

Nerede kalmalı?

Divota Apartment Hotel Bir zamanlar işçilere ev sahipliği yapan eski kentin sessiz ve iyi muhafaza edilmiş yaya bölgesinde yer alan renove edilmiş geleneksel taş evlerde hizmet veren ilginç ve modern daireler. *Plinarska 75, Split; 00385 21 782 700; divota.hr*

Heritage Hotel Antique Split Şehrin merkezinde küçük, zarif bir aile oteli. 700 yıllık çıplak duvarları, modern iç mekânları ve yakındaki kuleden gelen çan sesleriyle etkisi artan sinematografik manzaralar sunuyor. Kahvaltıya ev yapımı erik reçeli, krep, günlük yerel spesiyaliteler ve otelin kendi tavuklarından 'her biçimde' yumurtalar dahil. *Poljana Grgura Ninskog 1, Split; 00385 21 785 208; antique-split.com*

Hotel Park Pazara ve Diocletianus'un Sarayı'na 10 dakikalık hoş bir yürüyüş mesafesindeki bu güzel otel Bacvice Körfezi ve onun popüler plajına da yakın. Geniş terası, yerlilerin de tercih eettiği bir buluşma noktası. Izgara Adriyatik balıkları, pasticada ve diğer Hırvat lezzetleriyle karnınızı doyurabilirsiniz. Kahvaltı büfesine kemikten kesilen jambon, kapari, zeytinler, tuzlanmış balık, motar (deniz börülcesi), petek balı ve tatlı hamur işleri dahil. *Hatzeov Perivoj 3, Split; 00385 21 406 400; hotelpark-split.hr*

Hotel Vestibul Palace İlk olarak MS 305'te inşa edilen ve şimdi Diocletianus'un Sarayı'nın kalbi olan Vestibule ile erken ortaçağ duvarlarını paylaşan bu güzel otelin modern iç mekânları ışıkla dolu. Her gün kapıdan geçip doğrudan tarihe adım atacaksınız. Yerel ekmekler, reçeller, zeytinler, beykın ve yumurta yemekleriyle kahvaltınızı edebilirsiniz. Şehrin Osmanlı geçmişini hatırlatan Türk kahvesini denemeyi unutmayın. *Iza Vestibula 4, Split; 00385 21 329 329; vestibulpalace.com*












Sol üstten saat yönünde: Açık havada öğle yemeği; hrostule kızartmaları; Gata yakınında sahil manzarası; Stella Croatica'da lavanta ve limon keki; eski kent; yöresel ekmek; Vid Samaražic; Kairos Şaraphane'sinden manzara; Kruscic fırınından pizza; Split'in kartpostallık limanı.









Sol üstten saat yönünde: Brac'ın Ranjak restoranından Reno; onun zeytin yağı güğümü; çiçek açan bir zeytin ağacı; Stella Croatica'da zeytin tapenade; Villa Spiza'da karides 'buzara'; Brac adasında bir otlak; Mad Dog bistro; Split limanı.











ve dilimlenerek satılan bir tür yerel turta olan *soparnik* var. İlahi bir koku beni sarayın surları boyunca kendine çekiyor ve sohbet eden çiçek satıcılarına götürüyor. Son olarak pazarın dış kenarında peynir, yoğurt çeşitleri ve devasa kasap askılarından kesilerek satılan *prsut*'ların (tütsülenmiş jambon) dizildiği küçük dükkânlara geçiyorum.

Marketin öteki tarafında feribotlar, Dalmaçya yarımadasının Split'e en yakın adası olan Brac'a gidiyor. Dalmaçya'da üretilen zeytinyağının yüzde 30'u, Brac'tan tedarik ediliyor. "Eski günlerde burada iki milyon ağacımız vardı ama artık çok daha az var. Ve zeytinyağımızın tadı da aynı değil" diye iç geçiriyor ev sahibim. Bir yandan da bana ançüez, taze bakla, tütsülenmiş beykın ve zeytinden oluşan *mali zalogaji* (meze veya küçük atıştırmalıklar) servis ediyor. Ben halimden şikayetçi değildim; tuzda ve ahşap bir fıçıda bir ay geçirdikten sonra biraz buruşmuş olan siyah zeytin de hafif limonumsu zeytinyağı da bana epey tazeleyici geliyor. Ancak tıpkı diğer adalılar gibi ev sahibim de zeytinlerin deniz suyunda muhafaza edildiği zamanlardan kalma 'eski tadı' tercih ediyor. Eskiden adada sadece bir tane pres varmış ama tüm zeytinler (çoğu oblica türünden, şimdilerde yerel buhavica nadir yetiştiriliyor) aynı dönemde olgunlaşıyormuş. Bu nedenle yetiştiriciler pres sıraları gelene kadar hasatlarını deniz suyunda bekletirmiş. Zeytinler daha sonra yerel taş ocağında çıkarılan taş 'havuzlarda' saklanırmış. Bunların da lezzet üzerinde etkisi olurmuş ama günümüzün modern üretim yöntemlerinin aksine aynı zamanda ürünün bozulma riski de varmış.

Yerel malzemelerin oluşturduğu zenginlikten faydalanmasını iyi bilen tarihî adadaki Roma dönemin taş ocaklarının üzerinde sık sık köy *fjera*'larına (şenlik) rastlamak mümkün. Brac her türden yemekle kullanılan 100'ün üzerinde türde yenilebilir yabani bitkiye et sahipliği yapıyor. Melisa ve adaçayı şurupları tatlandırırken, mersin ağacı ve rezene ise rakija ve balda kullanılıyor. Diğer bitkiler, adanın yumuşak ve taze peyniri olan skuta ile yerel ve popüler sert bir peyniri (zeytinyağında muhafaza ediliyor) üretmeden önce keçi ve koyun sütünü demlemek için kullanılıyor. Küçük restoranlar kendi spesiyalitelerini servis ediyor: turşular, çamfıstığı ezmesi, njoki veya gnocchi ile sunulan gevrek peka (türlü), ekşi vişneli cheesecake ve ev yapımı şarap. Ivica Jugovic kayrak taşından çatılara sahip evlerin arasındaki bir terasta, kızgın odun ateşinin üzerinde *vitalac* (şişe geçirilmiş ve sarılmış kuzu sakatat) pişiriyor. Ve sonra kendi ürettiği ve 'koruma altındaki kültürel miras' etiketine sahip olan *hrapocusa*'sının (ceviz, yumurta, şeker ve portakal kabuğuyla hazırlanan bir kek) tadını çıkarıyorum.

Suyun öteki tarafında ve Split'in biraz güneyinde yer alan ormanlarla kaplı Omis vilayetinin Gata köyü, koruma altına alınmış geleneksel tartları *soparnik*'ten büyük gurur duyuyor. Bu lezzet için sadece un, pazı, soğan, maydanoz ve tuzdan oluşan basit malzemeler ve aşçının becerisini gerekiyor. "Hamuru bir saat öncesinden hazırlıyoruz" diye açıklıyor Ivanka Radmilo, bir yandan da hamurun yarısını uzun ince bir oklavayla geniş ahşap tahtanın üzerinde açıyor: "Ve bir gün öncesinden tartın içini yavaş yavaş pişiriyoruz. Eskimiş yapraklar daha iyi oluyor çünkü daha az su içeriyorlar. Su, tartı berbat edebilir." Ivanka hızlı çalışıyor ve kısa süre sonra hamuru 80 santimlik bir daire haline geliyor. Üzerine dolgu malzemesini yayıyor ve geri kalan hamuru benzer boyutta açarak üzerine seriyor. Hamurun köşelerini örüyor. Tartın üzerini bir kapakla sonra da fırından aldığı sıcak külle örtüyor. Külü bir köşeden bir köşeye süpürerek onu fırına atıyor ve 20 dakika sonra gerçekten muhteşem bir şey çıkarıyor. Çevredeki küçük çiftlikler, prsut yapımında kullanılan domuzlara ev sahipliği yapıyor. Balkabağıyla beslenen bu domuzların etleri, sadece kış borasıyla (soğuk, kuru, şiddetli kuzeydoğu rüzgârı) kurutuluyor ve meşeyle tütsüleniyor.

Antik Yunan ve Romalılar, Split'in kuzeyinde Trogir ve Solin'i, yani MS

Alışveriş

Glass World Geçmişim Roma imparatorluğu dönemine kadar dayanan cam işçiliği, yerel kültür mirasının bir parçası. Meslek okulları kapanmış ancak Ivanka Pašalic bu zanaatı koruyan bir derneğin üyesi. Sadece ateşin verdiği ısı ve borosilikat cam ile güzel ve zarif eserler yaratmasını izleyebilirsiniz. Eve götürmek için uygun fiyatlı olanlardan satın alabilirsiniz. *Iza Vestibula 4, Split, (Etnografi Müzesi'nin dışında); 00385 21 344 164*

Kruscic Bakery Fırıncı Ratko Glušević yavaş yavaş fermente edilen geleneksel kruh (ekmekler), her türden şekilde boyutta roll'lar ve yerel olarak yetiştirilen yüksek kaliteli buğday, kavuzlu buğday ve arpa unlarından koruyucu katkı maddesi içermeyen bir dizi küçük tart üretiyor. Ayrıca keten tohumu ekmeğinin yanı sıra bir karabuğday pizzası seçkisi de mevcut. *Obrov 6, Split, (balık pazarının yanında); 00385 99 261 2345*

Nadalina Çikolatacı ve rock müzisyeni Marinko Biškic, Dominika, Peru, Fildişi Sahili ve Ekvador'dan gelen kakao çekirdeklerini kullanarak ödüllü çikolatalar üretiyor. Organik sütlü ve bitter çikolatalarının lezzetleri ve dolguları arasında badem, fındık, baharatlar, ayva, kuru incir, kızılcık, lavanta, mango ve hindistancevizi var. D*ioklecijanova 6, Split; 00385 21 355 384; nadalina.hr*

Stella Croatica Buraya incir kekler, badem şekeri, zeytinyağı, tam tahıllı kurabiyeler, erik brendisi, incir likörü, ceviz reçeli, zeytin ve bal almak için gidebilirsiniz. Avluda öğle yemeği yiyin ve bir köy evi kopyasında yer alan peka altında pişirilen geleneksel yemekleri görebileceğiniz yeniden inşa edilmiş geleneksel köyde gezin. *Mihovilovici 21A, Klis, Split yakınında; 00385 21 210 250; stella-croatica.hr*

Mutlaka yapın

Brac Bir zamanlar Dalmaçya'nın en büyük zeytin ve zeytinyağı üretimini yapan bu küçük ve yeşillikli adayı keşfetmek için Brac adasındaki Supertar'a 50 dakikada giden feribota binin. Meyvelikler, zeytin ağaçları, sebzelikler ve otlayan koyunları geçerek eski yabani bitkilerle kaplı yollarda yürüyün. Yerel ürünleri, yemekleri ve içecekleri tatmak için çok sayıdaki küçük tavernalara sık sık uğrayın.

Ribarnica (Balık Pazarı) Şehir surlarının hemen dışında yer alan pazar şık bir taş zeminli salonda bulunuyor ve dışarıdaki meydana kadar taşıyor. Ançüez, sardalye, palamut, tekir, deniz levreği, ton balığı, ıstakoz ve daha fazlasını bulabilirsiniz. Satıcılar balığınızı sizin için temizleyecektir. İsterseniz parke taşlı yolun karşı tarafındaki Zlatna Ribica'ya uğrayıp bir tabak karışık deniz ürünü kızartması da yiyebilirsiniz. Pazar günleri hariç her gün 1'e kadar açık. (Daha popüler olan tezgâhlar çoğu zaman öğlene kadar kapanıyor.) *Marmontova Caddesi, Split*

Yeşil Pazar Diocletianus'un Sarayının doğu kısmında yer alan Split'in merkezinde büyük ve kalabalık bir pazar. Zeytinyağı, bal, kuru incir, taze ve kuru yabani ot, meyve ve sebzeler (kuşkonmaz, enginar, bahar yeşillikler, ayva, nar, sakızkabağı) dahil olmak üzere muazzam çeşitli ve inanılmaz kaliteli köy mahsulü satın alabilirsiniz. Hem de doğrudan bunları yetiştiren çiftçi ve bahçe sahiplerinden. Pazarın dış kenarında prsut, taze ve yıllandırılmış peynirler ve ev aletleri satan tezgâhlar da bulunuyor. Her gün 1'e kadar açık (pazar günleri 11'e kadar).

Marjan Terrakotta çatılar üzerinden Split ve Dalmaçya'nın nefes kesici manzaraları için Diocletianus'un Sarayı'ndan yürüyerek çıkın ve eski balıkçı kulübelerinden oluşan karmaşık Varos'un içinden geçen dolambaçlı merdivenleri tırmanarak kokulu ve çamlarla kaplı bir yarımada olan Marjan'a çıkın. Bir şeyler içmek için ve manzaranın tadını çıkarmak için Teraca Vidilica kafede ayaklarınızı dinlendirin. *Prilaz Vladimira Nazora 1, Split; 00385 21 394 925*



Solda: peka'nın çevresinden kül kazınırken;. Karşı sayfada: Sol üstten saat yönünde: ; su kenarında bir kaldırım kafesi; tanıdık bir Split manzarası; Kod Frane'in ekşi vişneli cheesecake'i; Brac'taki Ziza Restoran'dan Ziza; prsut jambonu; Gata yakınında bir kilise; Kairos Şaraphanesi'nde yerel ürünleri tadarken; vişne likörü; Kairos Şaraphanesi'nde lavanta; nefes kesici üzüm bağları; yeşil cevizler; bereketli ekşi vişne mahsulü; eski kentte merdivenler.

Gurme sözlüğü

Ajvar Kırmızı biber, soğan ve patlıcan çeşnisi.
Cesnjak Özellikle türlülerde yaygın olarak kullanılan sarımsak.
Hrostule Yağda kızartılan, üzerine şeker serpilen ve ev yapımı meyve reçeli ile servis edilen şerit halinde bir hamur işi.
Kiseli kupus Ekşi lahana. Çoğu zaman garnitür olarak salatalar ve güveçlerde kullanılıyor, özellikle de domuz ve beykın ile birlikte.
Kobasica Sarımsak ve biberle çeşnilendirilen ve bazen tütsülenen domuz eti, jambom veya beykın sosisi.
Masline Hem kahvaltılık hem de zeytinyağı yapımında kullanılan zeytinler. Bölgede yaygın olarak yetiştirilen tür oblica.
Motar Çoğu zaman haşlanan ve turşusu kurulan, zeytin, kapari ve domateslerin yanında servis edilen deniz börülcesi.
Njoki Gnocchi, Venedik zamanından kalma bir miras. Geleneksel olarak peka (aşağıya bakınız) ve diğer türlülerle servis edilir.
Pasticada Sarımsak, havuç ve jambonla yağlanan, sirke içinde marine edilen ve sonra da soğan, kuru erik, maydanoz kökü, hindistancevizi ve prosek (aşağıya bakınız) ile servis edilen et. İyi bir pasticada'yı hazırlamak en az üç gün sürüyor.
Peka (veya yerel olarak cripnja) Odun ateşi üzerinde büyük bir 'çan' (peka) altında bir kasede, sebze ve yabani otlarla yavaş yavaş pişen ahtapot, kuzu veya domuz eti.
Prsut Prosciutto'ya benzer rüzgârda kurutulmuş jambon; çoğu zaman meşe odunu üzerinde tütsüleniyor ve askıdan kesilerek servis ediliyor.
Rozata Gül yaprağı reçeli ile servis edilen kremalı bir tart.
Sir Peynir. En iyilerinden biri paski sir veya Pag Adası'nın peyniri.
Soparnik Peynir, pazı ve tazı soğanla doldurulan ve odun ateşinin külleri altında pişen büyük yuvarlak tart.
Split keki Yumurta bakımından zengin, vanilya kokulu ve kurutulmuş incir, üzüm ve fındık katmanlarıyla doldurulmuş yerel kek.
Tecada Ahtapot, balık, kabuklu deniz mahsulü, et veya sebzeli türlü.
Zivjeli Şerefe! (kelimenin tam anlamıyla 'yaşa')



1 ve 4'üncü yüzyıllar arasında Roma'nın Dalmaçya vilayetinin başkentini kurmuş. O zamanlar çevredeki sahil tepelerini asmalar kaplıyormuş ve bugün de durum böyle. Bir zamanlar çobanların sürülerini gezdirdiği bu tepelerde pek çoğu yerliler tarafından ilaç olarak kullanılan 140'ın üzerinden bitki türü yetişiyormuş. Bugün asmaların arasında yetişen baklalar da taşlı toprak için gübre işlevi gören nitrojeni sağlıyor. Ekilen asmaların üçte biri tribidrag, üçte biri plavac mali (her ikisi de yerli siyah üzüm türleri) ve geriye kalan üçte bir de uluslararası türler. Üzüm hasadı, plavac mali türü dışında eylül ayında yapılıyor. Bu üzümler ekim sonuna kadar asmanın üzerinde bırakılıyor ki şekerlensinler. Ardından da varenik veya üzüm şurubu yapımında kullanılıyorlar.

Villa Spiza'nın şefi Lada, domates, zeytinyağı, maydanoz ve sarımsak sosunda bir kase karavide hazırlıyor. Dondurucuları yok. Bu nedenle sabah Ribarnica'dan, yani yakındaki balık pazarından alınan balıklar (pavurya, deniz levreği, ton balığı) ve kabuklu deniz mahsullerinin tamamı satıldığında o günü için servis sona ermiş oluyor. Sülfür kaynaklarının üzerine inşa edilmiş (sülfür etkili bir böcek savar) zarif bir 19'uncu yüzyıl yapısında yer alan Split'in balık pazarı, sınırlarını aşmış ve mürekkep balığı, karides, kalamar ve ıstakozun yanı sıra fena görünümlü skrpina (iskorpit) satan tezgâhlar dışarıdaki küçük meydanı da dolduruyor.

Split'in eski kenti, yerel toplanma alanları işlevi gören Cumhuriyet, Halk (St Lawrence's), Meyve (Vocni trg) gibi isimlere sahip sevimli meydanlarla dolu. Köy birbirine kenetlenmiş gibi bir his veriyor. Tavuklar küçük evlerin ufacık bahçelerini didikliyor ve Venedik çan kulesi, bina labirenti arasında memnuniyetle karşılanan bir kent simgesi olarak yükseliyor. Vestibule'u geçince (antik mahkeme), bir zamanlar Split'in çoğu Sefarad Yahudi nüfusuna ev sahipliği yapan ortaçağdan kalma Rodrigina Ulica kenarına ulaşıyorsunuz; oradan da saray surunun içine inşa edilen St. Martin Kilisesi'ne vardığınıza yerel müzisyen Marinko Bišvic'in el yapımı artizan çikolatalarını sattığı küçük dükkânı karşınıza çıkıyor. Anavatanına karşı büyük bir sevgi ve dünyanın dört bir yanındaki insanlarla bağ kurmak için derin bir arzuya sahip olan Marinko, Avrupa'nın bu çekici kısmının vücut bulmuş hali gibi. Burada insanlar problemleriyle tam olarak nasıl başa çıkacaklarını da iyi biliyorlar. "Gölgelik bir ağaç bulun ve altına yatın. Her şey geçecek" diye anlatıyor Marinko. Sevgi ve beceriyle hazırlanan taze yemek, Diocletianus bahçesine ilk enginar ve fasulye sırıklarını ektiğinden bu yana bu şehrin kumaşının bir parçası olmuş. Split o zamandan bu yana nice istila, korsan saldırıları ve diktatör rejimlerine maruz kalmış ama sağ çıkmayı başarmış. Bugün de tıpkı eskiden olduğu gibi çok sayıdaki kafe, restoran ve bar herkesi memnuniyetle ağırlıyor.

Rosemary Barron ve Sarah Coghill bu seyahati Hırvatistan Turizm Ofisi ve Croatian Airlines'ın davetlisi olarak gerçekleştirdi.






Sevgi ve beceriyle hazırlanan taze yemek, Diocletianus bahçesine ilk enginar ve fasulye






sırıklarını ektiğinden bu yana bu şehrin kumaşının bir parçası olmuş.










Soldan saat yönünde: Sofya; Nessebar; Velingrad'daki Kleptuza; Balçık'ın muhteşem sahili.





BULGARİSTAN'DA GÜNEŞ, DENİZ, SAĞLIK

Kayak merkezleri, yeşil kentleri ve leziz mutfağıyla sık sık radarımıza giren Bulgaristan, sunduğu birinci sınıf 'spa, deniz, güneş' formülüyle yurt içinde ve dışındaki diğer yaz destinasyonlarından rol çalıyor.

Mütevazı komşumuz Bulgaristan zengin mutfak kültürü, Avrupa'nın geri kalanına oranla daha uygun fiyatlar sunan kayak merkezleri, Varna'dan Sofya'ya kültür ve zarafet sunan pek çok kentiyle Türkiye'den gelen tatilcileri uzun yıllardır keyifle ağırlıyor. Karayoluyla ulaşımın kolaylığının yanı sıra Türk Hava Yolları'nın düzenli uçuşlarıyla da tatil listelerine girmeyi başaran ülkenin az bilinen ama çok memnun eden bir formülü daha var: spa-deniz-güneş. Yazla birlikte artan enerjimizi dengelemek, vücudumuza sağlık depolamak için Hindistan, Bali gibi sağlık turizminin marka ülkelerine saatlerce uçmaya gerek yok. Türk Hava Yolları'nın İstanbul'dan Varna ve Sofya kentlerine gerçekleştirdiği tarifeli uçuşlarla, bir, bir buçuk saat içinde kendinizi birinci sınıf tesislerde, buharlı banyolarda, rahatsız etmeyen bir güneşin altında mavi denize karşı uzanırken bulabilirsiniz. Biz de THY'nın, Bulgar Turizm Ofisi yetkilileri ve turizm acentesi Bohemia ile birlikte düzenlediği ve dört önemli turizm noktası Velingrad, Hisarya, Stevi Vlas ve Balçık hattını kapsayan sağlık turuna davet edildiğimizde, komşumuzun bizim için sakladığı keyiflere yerinde şahit olduk.

ROMALILARDAN BU YANA SAĞLIK HİZMETİ
HİSARYA

Hisarya (Türkçe hisar kelimesinden geliyor) kaplıcalarının tarihi Romalılara kadar uzanıyor. Plovdiv'den 45 kilometre uzaklıktaki Orta Dağ'ın eteklerine kurulu olan bu küçük kentte, sıcaklığı 41 ile 52 derece arasında değişen 22 kaplıca kaynağı ve sanatoryumlar bulunuyor. Düşük mineralli, hidrokarbon, sülfat ve sodyum açısından zengin Hisarya kaplıcalarının çevresindeki tesisler özellikle böbrek rahatsızlıkları, böbrek taşı, safra kesesi problemleri, ürolojik hastalıklar, deri hastalıkları, mide ve karaciğer problemleri, motor rahatsızlıklar ve obezite gibi sağlık konularında uzmanlaşmış olmalarıyla ünlü.

Detaylı bilgi 12 bin nüfuslu Hisarya'da farklı bütçeler için konaklama alternatifleri var. İki kişi için oda kahvaltı 50 €'dan başlıyor. 15 €'ya gayet rahat pansiyonlar da bulabilirsiniz. Sanatoryumlardaki kaplıcalara giriş ise günlük 4 €.

Mutlaka yapın Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Bulgaristan'ın ikinci büyük şehri Plovdiv, Hisarya'ya 40 kilometre mesafede. Tarih meraklıları adeta bir açıkhava müzesini andıran kentte Osmanlı izlerini görebilir; dızmana, akıtma, baniçka gibi Bulgar mutfağının meşhur hamurişleri ve kebapçe, Bulgar köftesi (Kebapçe) gibi et yemeklerini tadabilir. Bulgaristan'ın gül vadisi Kazanlık ise Hisarya'ya 70 kilometre mesafede. Gül hasadı zamanında buram buram gül kokan bölgeden gül suyu ve gül yağlı kozmetik ürünler satın alabilirsiniz. Bir diğer Osmanlı hazinesi olan ve Kırım'dan gelen Tatarların 1418 yılında kurduğu otantik Pazarcık şehri de Hisarya'ya bir saat mesafede.





KUZEYDEKİ AKDENİZ GÜNEŞİ
SVETI VLAS

Bulgaristan'ın Ibiza'sı olarak nitelendirilen Slanchev Bryag (Sunny Bech) kıyısının hemen yanındaki Sveti Vlas, Burgas kentine 25, Varna'ya 96 kilometre uzaklıkta. Ailecek deniz-güneş konseptinde huzurlu bir tatil geçirmek isteyenlere hitap eden bölgede pek çok konaklama imkânı var. Ancak Sveti Vlas, özellikle detoks ve spa için gelenlerin radarında. Sağlık terapileri hizmeti veren birinci sınıf oteller arasında Grand Hotel Sveti Vlas öne çıkıyor. Denize sıfır olan Grand Hotel Sveti Vlas'ta üç ila 15 günlük zayıflama ve detoks programları sunuluyor. Özel doktor ve diyetisyen eşliğinde gerçekleştirilen her şey dahil zayıflama ve detoks programlarına katılacaklara önce detaylı bir kan taraması, radyo dalgalarıyla hastalıkları belirleyen metatron, kan dolaşımını hızlandıran sirkülasyon, bağırsak temizliğiyle yapılan kolon hidromat ve ayaktan vücutları toksinleri atan iyonik detoksikasyon kürleri uygulanıyor. Programa katılanlar otelin spa merkezi, açık ve kapalı havuzlarını, plajını ve Avrupa'nın en iyi fitness markalarından Pulse'un 3 bin 500 metrekarelik tesisini kullanıyor. Konuklar yoga, deniz ve dağ yürüyüşlerine katılabiliyor.

Detaylı bilgi Özel doktor ve diyetisyenler eşliğinde gerçekleştirilen her şey dahil zayıflama ve detoks programları oda fiyatı dahil günlük 62 €'dan başlıyor. *grandhotelsvetivlas.bg*

Mutlaka yapın Unesco Kültür Mirası listesindeki antik yarımada Nessebar, Sveti Vlas'a 10 kilometre mesafede. Bir zamanlar 400 kadar kilisenin bulunduğu, farklı yüzyıllarda farklı kültürleri ağırlayan bu fotojenik yarımadada, limanda bulunan restoranlarda keyifli Bulgar yemekleri ve nefis kalkan balığının tadına varın.


Grand Hotel Sveti Vlas.

Alttan saat yönünde: Arte Spa & Park Hotel; otelin kapalı havuzu; otelde masaj terapisi.



BALKANLARIN KAPLICA BAŞKENTİ
VELINGRAD

Başkent Sofya'ya 1,5 saat uzaklıktaki Velingrad, Balkanların kaplıca başkenti sıfatını gururla taşıyor. Yılda 200 bin turisti ağırlayan kentte, su sıcaklığı 28 ile 96 derece arasında değişen 101 farklı kaplıca bulunuyor. Deri hastalıklarından bronşit, astım, saman nezlesi, larenjit gibi solunum yolu hastalıklarına, eklem ağrıları ve kireçlenmeden sinir hastalıklarına, pek çok sağlık problemine fayda sağlayan bu kaplıcaların etrafında 32 otel, 43 kaplıca tesisi ve bir adet de sanatoryum hizmet veriyor. 2016 yılında açılan ve iki defa 'Bulgaristan'ın en iyi spa oteli' seçilen beş yıldızlı Arte Spa & Park Hotel, bin 500 metrekarelik spa alanında açık ve kapalı havuz (birbirlerine bağlı), çocuk havuzu, dört jakuzi, herbal, fin ve infrared olmak üzer üç sauna, buhar banyosu, tuz odası, Türk hamamı, masaj odaları, spor ve güzellik salonu gibi imkânlar sunuyor. Odalardaki duşlardan bile kaplıca suların aktığı Arte Spa & Park Hotel'de tedavi için bir hafta veya 10 günlük kurlar alabilir, spa merkezinin doktorlarından faydalanabilirsiniz.

Detaylı bilgi Arte Spa & Park Hotel'de iki kişi konaklama kahvaltı ve akşam yemeği ve masaj hariç tüm spa tesisinin kullanımı dahil 120 €'dan başlıyor. 12 yaşına kadar çocuklardan ücret alınmıyor. *artehotel.bg*

Mutlaka yapın Bulgaristan'ın en büyük karts kaynağı olan Kleptuza'yı görün. Chepinska nehri kıyısındaki doğal hazine, 1966 yılında doğa koruma bölgesi ilan edildi. Kaynak suyunun haricinde nehir ve göl kıyısındaki yemyeşil tesisler size huzur verecek. Vakit bulursanız Bulgaristan'ın en güzel dağları Rila, Rodoplar ve Pirin'i birbirine bağlayan 50 kilometrelik demiryolu hattına binin.











BULGARİSTAN'IN YENİ YILDIZI
BALÇIK

Bulgaristan'da son dönemde adı daha çok duyulmaya başlayan, tarihî ve doğal güzelliklerinin yanı sıra yumuşak iklimiyle dikkat çeken Balçık kasabası, Varna'dan 42 kilometre uzaklıkta. Dobruca platosunun bittiği yerde manzaraya karşı konumlanan pek çok turistik tesis ve tatil köyü, Bulgarların yanı sıra dünyanın dört bir yanından gelen turistleri ağırlıyor. Kaplıca bakımından da zengin olan bu küçük kasabada Sofya Üniversitesi'nin bilimsel amaçlı bitki ve çiçek yetiştirme merkezi olarak kullandığı ve 2 binin üzerinde bitki ve çiçeğin yetiştirildiği tarihî botanik parkı ve Tenha Yuva Sarayı (1913-1940 yılları arasında buraya gelen ve burada bir Türk balıkçıya aşık olduğu rivayet edilen Romanya Kraliçesi Marie tarafından inşa ettirilmiş. Sarayda bu nedenle İslam motifleri ve deniz kıyısında bir minare de var) turistlerin akınına uğruyor. Balçık'ta farklı konaklama alternatifleri arasından 1000 dekarlık bir alan üzerine kurulan Lighthouse Golf & Spa Hotel dikkat çekiyor. Özellikle Romanyalı turistlerin uğrak mekânı haline gelen bu golf otelinde 3 bin metrekarelik bir spa merkezi de bulunuyor. Büyük havuzu ve kendine ait plajında ılık Karadeniz güneşinin tadına varabilir, otelin Michelin yıldızlı Pierre Robles'in yönetimindeki restoranında Fransız şefin Bulgar, Romen ve dünya mutfaklarını birlikte yorumladığı menüsünün tadına varabilirsiniz.

Detaylı bilgi Lighthouse Golf & Spa Hotel'de iki kişi gecelik oda kahvaltı konaklama 69 €'dan başlıyor. *lighthousegolfresort.com*

Mutlaka yapın Balçık tarihî ve doğal güzelliklerinin yanı sıra ülkenin en büyük golf tesislerine ev sahipliği yapmasıyla da tanınıyor. Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın Bulgaristan ayağını da ağırlayan Lighthouse Golf & Spa Resort, bu alanda da öncü. 12 Mayıs'ta Bulgaristan iş dünyasından da geniş katılımın olduğu turnuvada 75 golfçü arasından birinci olan Hranislav Kodjahristov'un katılacağı Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın final serisinin 27 Ekim-4 Kasım tarihlerinde Antalya Belek'te gerçekleştirileceğini de hatırlatalım. *golf.turkishairlines.com*



Yukarıdan aşağıya: Balçık'ta Türk motifleri; Lighthouse'un kapalı havuzu; 65 bin metrekare büyüklüğündeki botanik parkı mutlaka ziyaret edin. Üstte: Lighthouse Golf & Spa Resort, Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın Bulgaristan ayağına ev sahipliği yaptı.

KÜÇÜK VE ÖZEL

Küçük gemiler, büyük gemilerin ulaşamayacağı küçük limanları ya da kuytu koyları keşfetme konusunda oldukça cömertler. Sizin için yatak sayısı 40'ı bulmayan, her biri ayrıcalık hissini tüm seyahat boyunca yaşatan en iyi küçük gemileri ve onların eşsiz deneyimler sunan rotalarını derledik.

YAZI: GARY BUCHANAN

PHINISI İLE BAHARAT ADALARI
MOYO ADASI KALKIŞLI, ENDONEZYA

Baharat Adaları, gerçekten kaçışın ve Elysian adaları arasında ticaret yollarında düzenli sefer yapmış phinisi adlı meşhur Endonezya teknelerinin bir alegorisi. 10 yolcu kapasiteli Amandira da demirağacından yapılan ve tikle işlenen el yapımı iki direkli yelkenlilerin otantik bir canlandırması. Misafirlerine harika bir yolculuk ve rahat bir şıklık sunan Amandira ile keşfedeceğiniz Komodo Milli Parkı'nın suları, sadece ücra köşelere değil, bilindik yerlerin son noktasına da gitmeye meraklı gezginler için biçilmiş kaftan. Teknede profesyonel bir tayfa ve şefin yanı sıra, aynı zamanda sertifikalı dalış ustası olan bir ekspedisyon lideri emrinize amade. Şık kabinlerin her birinde geniş bir banyo ve kanepeli, orta sehpalı ve yazı masalı bir oturma odası bulunuyor. Uzman önderliğindeki gezilerde korkusuz komodo ejderleriyle yüz yüze geleceksiniz; Wainilu Adası'nda demirleyip yıldızların altında plajda barbekü keyfi yapacaksınız ve Makassar'da şnorkelle dalacak, arkadaş canlısı manta vatozlarıyla yakın temas kuracaksınız.
KALKIŞ 1 Temmuz. Yedi gece. 68,284 $'dan başlıyor. Fiyata teknede beş gece ve grubun Amanwana resort'unda iki gece konaklama dahil. *aman.com*

İKİ DİREKLİ ETKİLEYİCİ AMANDIRA'YLA MALUKU, NAM-I DIĞER BAHARAT ADALARI. ALTTA: İTALYA'NIN AMALFI SAHİLİ.

GULETLE AMALFI SAHİLİ
NAPOLİ KALKIŞLI, İTALYA

Benzersiz İtalyan gemi seyahatinde Amalfi sahilinin en harika arkeolojik ve kültürel hazinelerinden bazılarını göreceksiniz. Geleneksel bir ahşap guletle yolculuk etmenin en güzel yanı, bu harika sahil şeridinde büyük ve gösterişli teknelerin gidemediği yerleri keşfetme fırsatı sunması. Sadece 10 yolcu kabul eden altı kamaralı tekne, Türkiye'de inşa edildi ve İtalya'da donatıldı. Yolculukta sosyetik Capri, görkemli Pompeii ve Amalfi'nin yanı sıra Roma hedonizminin 'merkez üssü' Baia gibi az bilinen yerleri ziyaret edecek, ayrıca Villa Oplontis'te olağanüstü Roma fresklerini görme şansına erişeceksiniz. İtalya'nın görkemli tarihini böylesine konforlu ve keyifli bir deniz yolculuğuyla keşfetmek gerçekten özel bir deneyim. Sanatçılara, yazarlara ve müzisyenlere ilham kaynağı olmuş pastel renkli balıkçı köyleri yamaçlara tutunduğu ya da yemyeşil vadilere döküldüğü bu engebeli sahil şeridinde, 'like' garantili kareler yakalamakta zorlanmayacağınızdan emin olabilirsiniz. Hatta objektifin arkasında kendinizi, "Gerçek olamayacak kadar güzel" derken bulmanız işten bile değil.

KALKIŞ 1 Eylül. Yedi gece. Kişi başı 4137 €'dan başlıyor. *petersommer.com*



İtalya fotoğrafı: Shutterstock





GULET TARZI GEMİYLE ADRİYATİK
DUBROVNİK KALKIŞLI, HIRVATİSTAN

Hırvatistan'ın 480 kilometrelik sahil şeridi 1185 adayla süslü. MS Princess Aloha gemisi, bu adaların en güzellerine uğruyor. 38 metre uzunluğunda ve 8 metre genişliğinde, iki ya da üç kişilik klimalı kamaralarda 38 yolcu ağırlayan gemi, daha büyüklerin 'pas geçmek' zorunda kaldığı özel limanlara ve saklı koylara ise rahatça sokulabiliyor.

Dalmaçya bölgesinin başkenti Split, merkezinde İmparator Diocletian'ın geniş sarayının kalıntılarıyla benzersiz bir kent. Geçmişi MS 295 yılına uzanan bu Roma metropolü yüzyıllarca işgalci ordulara karşı bir kale olarak kullanılmış. Yolculuğun bir diğer önemli durağı, efsanevi kaşif Marco Polo'nun doğum yeri olduğu rivayet edilen, turuncu tonlarındaki çatıları ve kulelerle dolu kutu gibi Korčula. Burada halkın gözlerinden, nefis siyah mürekkepbalığı risotto servis eden Adio Mare'de yeme fırsatı bulacaksınız. Tavsiyemize kulak verin ve yemeğin yanında bir kadeh Dalmaçya beyazı sipariş edin.

KALKIŞ Ekimde sona eriyor. Çeşitli tarihlerde yapılıyor. Yedi gece. Kişi başı 577 €'dan başlıyor. *cruise-croatia.com*

GULETLE MAVİ YOLCULUK
GÖCEK KALKIŞLI, TÜRKİYE

Gezi için tasarlanmış 2016 yapımı Naos, masif tikten inşa edilmiş, krem renkli yelkenleri, pirinç detayları olan klasik bir 20 metrelik Türk guleti. Fethiye Körfezi'nin kuzeybatısında Göcek marinasında demirli olan gulet, kaptan ve tayfasıyla beraber bir haftalık özel yolculuklar için kiralanabiliyor. Hepsi klimalı en-suite kamaralarda toplam 12 yolcu ağırlayabilen teknede ayrıca bir salon bulunuyor. Yerli mezeler ve taze deniz mahsullerinin yer aldığı yemekler, geniş yemek masasında servis ediliyor. Ailece ya da dostlarınızla beraber sakin bir mavi yolculuğa çıkmak için harika bir ortam ve rota sunan teknede geniş minderli alan gündüz kestirmek, gece yıldızları seyretmek için ideal. Sabah yüzünüzü berrak mavi sularda yıkayın, sonra çapa toplanıp gulet ipeksi denizde yola koyulurken kahvaltınızın keyfini çıkarın. Naos'un Korsan Mağarası'nı keşfetmek ya da gece Gökkaya Koyu'ndaki 'korsan barı' Smuggler's Inn'i (buraya sadece özel tekneyle ulaşılabiliyor) ziyaret etmek için kendine ait özel bir sürat teknesi var.

KALKIŞ Haziran-ağustos aylarında çeşitli tarihlerde. Yedi gece. 42,943 TL'den başlıyor. *boattripturkey.com*





50 METRELİK CRUISE GEMİSİYLE HUGLI NEHRİ'NDE
KALKÜTA KALKIŞLI, HİNDİSTAN

Kalküta'yı Ganj Nehri'ne bağlayan dolambaçlı Hugli Nehri'ndeki bu yolculukla Hindistan'ın kolonyal geçmişinin kalbine sokulun. Bir zamanlar kumaş ticaretinin kanalı olan nehir, 1850'de tren hattının doğuşundan beri uzun mesafeli yolcu gezileri için kullanılmıyordu. RV Rajmahal ile bu durum değişiyor. Sadece 50 metre uzunluğunda olan gemi, geleneksel tasarımlara nazaran daha sığ bir drafta sahip, böylece bölgedeki birçok teknenin aksine akıntıya karşı gidebiliyor. Pirinç tarlaları ve mango koruları arasındaki malikaneleriyle antik başkent Murshidabad'ı ziyaret edecek; bisiklet turuna çıkarak Kalna'nın terracotta tapınaklarını görecek; Khushbagh'ın Edenic bahçelerinde yürüyüş yapacaksınız. 40 yolcu ağırlayabilen gemi, otantik bir his uyandırıyor. Tayfanın çoğu Hintli, kabinlerdeki el işi boyama kumaşlarla süslü Fransız balkonları da kolonyal geçmişe selam yolluyor. Yemekte Assam lezzetleri ağırlıkta, yani bazen domates soslu olmak üzere bir sürü balık yiyeceksiniz.

KALKIŞ 23 Ekim, 20 Kasım ve 17 Aralık. 10 gece. Kişi başı 3514 $'dan başlıyor. *vjv.com*

MOTORYATLA CANAL DU MIDI,
MARSİLYA KALKIŞLI, FRANSA

1923'te Clyde'da Burma tikinden inşa edilmiş La Falaise için 'centilmenin motoryatı' denilebilir. Kendisi rakipsiz bir özel Fransız péniche-hôtel mavnası. Güney Fransa'nın kanallarında seyreden motoryatın dört misafiri, özel bir kulüp atmosferinde en iyi Avrupa yemeklerinin ve kadehlerinin keyfini çıkarıyor. İzlenecek yol esnek olmakla birlikte Capestang, Portiragnes, Béziers, Narbonne ve Carcassonne'yi içeriyor. Canal du Midi'nin neden 1996'dan beri UNESCO Dünya Mirası listesinde yer aldığını anlamak hiç de zor değil. Suyun kıyısında birbirine girmiş çatıları ele veren binlerce çınarın sıralandığı bir yolla sınırlanmış kanalın yeşil suları güzel köyler arasında kıvrılıyor ve sarı sarı göz alan ayçiçeği tarlalarından geçiyor. Kadehlere hayat veren değerli meyvenin yetiştiği Hérault, Minervois, Corbières ve Aude, ufukta size göz kırpıyor...

KALKIŞ Ekime kadar çeşitli tarihlerde. Altı gece. 11,336 €. *E-mail: lafalaise1923@gmail.com*

Fotoğraflar: Eric Nathan, Indraneel Majumdar, Shutterstock/Alex Thonovs, Jules Verne

MAVNA OTELİNDE VENEDİK LAGÜNÜ VE PO VADİSİ
VENEDİK KALKIŞLI, İTALYA

Nehirler, 'likit' tarihin kurdeleleri sayılır ve Venedik Lagünü ile Po Vadisi, şüphesiz aralarındaki en göz alıcılardan. 20 yolcu kapasiteli benzersiz Bella Vita, Rönesans kültürünün derinliklerine sokulmak için ideal bir araç. Yemek salonundaki keyifli yemeklerde ödüllü yerel malzemelerden yapılmış tatlar ve bölgenin en iyi kadehleri servis ediliyor. Mekânda, panjurlu kapılardan görünen harika nehir manzaraları eşliğinde bir yüzen ev partisi hakim. Üst güvertede iki junior süit, alt güvertede sekiz lüks kamara bulunuyor. Hepsi klimalı ve en-suite konforu sunuyor. Güneşlenme güvertesinde geniş bir tentenin gölgesinde rahat şezlonglar sizi bekliyor. Venedik'te Denizcilik Müzesi ve Pavilion of Gondolas turu, Yetimler Kanalı'nda ve resim gibi lagün adalarında gezinti, Chioggia turu, Roma, Etrüsk ve Bizans mirasını keşif, yolculukta sizi bekleyenler. Ayrıca karada 17'nci yüzyıldan kalma Villa Ca'Zen'de akşam yemeği yiyecek; Villa Widmann-Borletti'nin mahzenlerine girecek; Ferrara'daki Schifanoia Sarayı'nı ve Mantua'daki büyüleyici Ducal Sarayı ve bahçelerini göreceksiniz.

KALKIŞ 7, 14, 21 ve 28 Ekim. Altı gece. Kişi başı 3344 €'dan başlıyor. *europeanwaterways.com*



UŞKUNAYLA KUZEY SPITSBERGEN
LONGYEARBYEN KALKIŞKI, NORVEÇ

20 yolcu kapasiteli Nooderlicht, aslen 1910 yılında Almanya'da üç direkli bir uşkuna olarak inşa edilmiş. Elden geçirilerek iki direkliye dönüştürülen bu yapılı tekne, yedi denizi aşabilecek şekilde tasarlanıp donatıldı. Geceyarısı güneşinde seyreden bu güzel tekne yolcularını, Spitsbergen'in çevresindeki kuytu yerlere götürüyor. Longyearbyen'den kuzeye yelken açan tekne etkileyici buzul yüzeyleri görmek için Magdalenefjord'da, 17'nci yüzyıl balina avcılığının kalıntılarını görmek için duruyor. Liefdefjorden'de ise sakallı foklar ve kutup ayılarını görme şansı yakalayabilirsiniz. Noorderlicht ayrıca kuş gözlemcilerinin değerli deniz kuşlarının yakınında oturabildiği Fuglesangen'e ve dünyanın en kuzeyindeki köy unvanlı, Amundsen ve Nobile ekspedisyonlarının başlangıç noktası Ny-Ålesund'a uğruyor.

KALKIŞ 4 Temmuz. 11 gece. Kişi başı €'dan başlıyor. *small-cruise-ships.com*



RESTORE EDİLMİŞ BİR BALIKÇI TEKNESİYLE
MULL ÇEVRESİNDE **OBAN KALKIŞLI, İSKOÇYA**

1975 yılında bir balıkçı teknesi olarak inşa edilen 11 yolcu kapasiteli Glen Massan, elden geçirilerek İskoçya'nın doğal güzelliğini sudan keşfetmek isteyen gezginlerden alkış alan bir araca dönüştürüldü. Hatta bu şık tekneyle açılanlar arasında Oscar ödüllü aktris Judi Dench ve Manchester United'ın efsanevi teknik direktörü Alex Ferguson da yer alıyor. Minyatür bir cruise gemisini andıran Glen Massan'da hayatın kalbi bar, lounge ve yemek odasından mürekkep salonda atıyor. Tekne her biri yunuslar ve büyük camgözler için cennet olan Treshnish Adaları, Ulva ve Gometra'ya yönelmeden önce renkli Tobermory'de demir atıyor.

KALKIŞ 25 Ağustos ve 13 Ekim. Altı gece. Kişi başı 1970 £'den başlıyor. *themajesticline.co.uk*



Fotoğraflar: Shutterstock/Kamelia Ilieva, Angus Bremner, Richard Mark Dobson, Ulf Svane

48 SAAT

CENOVA



SINTRA



ST IVES



Bu ay bilindik coğrafyaların saklı hazinelerine gözümüzü diktik. İlki, İtalya'da Cenova. Burası, diğer Kuzey İtalya kentleri Floransa ve Venedik kadar turistler arasında popüler değil belki ama **keşif duygunuzu besleyecek kadar güzel** kozlara sahip. Kristof Kolomb ve **pesto sosun doğumyeri** olan kentte çoğu UNESCO Dünya Mirası listesindeki **zarif palazzi'leri** görün, yenilenmenin ardından tekrar kapılarını açan Mecato Orientale'de **Ligurya tatlarını** deneyin ve **deniz ve güneş keyfi için,** otomobille yaklaşık bir saat uzaklıktaki pastel renkli şirin balıkçı köyü Boccadasse'ye gidin. Lizbon'a yarım saatlik mesafedeki **çam kokulu** Sintra, Portekiz'in tarihi, doğal ve kültürel hazinelerinin **mükemmel bir temsilcisi.** Masal gibi kaleler ve sarayları gezin; **gurme restoranlarda** yemek yiyin; **Avrupa'nın en batı ucunu** görmek için yarım saat uzaklıktaki Cabo do Roca'yı ziyaret edin. Londra'dan trenle beş buçuk saat uzaklıktaki St Ives, Birleşik Krallık'a dair tüm önyargılarınızı yıkacak (yağmur, gri bulutlar vs.) **cıvıl cıvıl bir Cornwall kenti. Sanatçılar ve özgür ruhluların esin kaynağı** olmuş kentte Tate başta olmak üzere sanat galerilerini ziyaret edin; kumlu plajlarda deniz ve güneşle flört edin; **dört dörtlük balık ve deniz mahsulleri restoranlarında** kendinize ziyafet çekin.

En üstte soldan saat yönünde: UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan kent, İtalyan geçmişiyle gurur duyuyor; Mercato Orientale'de taze domatesler; göz alıcı barok ve Rönesans mimari örnekleri; Ligurya zeytinleri; yerel bir trattoria; taze karidesler; İtalyan espresso'su; denizden limana bakış; focaccia pizza; şarküteri ürünleri.

CENOVA

İtalya'nın saklı hazinelerinden biri ve pesto sosun evi bu denizcilik kentinde ara sokaklarda tarihin izini sürün, Kristof Kolomb'a saygılarınızı sunun ve mutfağın keyfini çıkarın.

Neden gitmeli? Floransa ya da Venedik gibi romantik bir çekiciliği yok, hatta onun için katı, uzlaşmaz bile denilebilir. Ancak bu kuzey İtalya kentinin lehçesine ve yemeklerine hayran kalmak işten bile değil. Dünyaya Kristof Kolomb ve pesto sosunu armağan eden Cenova'da eski kentin *caruggi* diye bilinen ara sokak ağında kaybolun, ışıl ışıl palazzi (büyük yapılara verilen ad, tekil hali palazzo) manzaralarını süzün, ayaklarınızın inişli çıkışlı yollarda helak olmaması için kentin asansörlerini ve füniküleri̇ni kullanın. Yeme-içmeye meraklı olanlar, milyon avroluk yenilenmenin ardından tekrar kapılarını açan Mercato Orientale'yi mutlaka ziyaret etmeli. Burası, farklı Ligurya restoranlarının ve tipik Cenova sokak lezzetlerinin keyfini çıkarmak için doğru adres.

Ne yapmalı? 2006 yılında 150 Cenova palazzo'sunden 42'si UNESCO Dünya Mirası listesine girdi. En güzelleri Palazzo Rosso, Palazzo Bianco ve Palazzo Tursi (museidigenova.it), üçü de halka açık ve dekadan iç mekânlara ev sahipliği yapıyor. Ağaçları ve meydanlarıyla San Vincenzo bölgesi, kentin günlük yaşantısını gözlemlemek için ideal. Kentin en iyi *pandolce*'si (kavrulmuş çamfıstıklı ve meyve şekerlemeli, kek) için Via Galata'daki Panarello'ya (0039 010 561 037; panarello.com) mutlaka uğrayın. Daha tuzlu bir şey arıyorsanız, Luca Spanedda tarafından düzenlenen Pesto Calling (artes.travel/pesto-calling) atölyesine katılabilirsiniz. Cenova'da Kristof Kolomb'dan kaçış yok. Saygı duruşu için, Piazza Dante'deki büyüdüğü evi ziyaret edebilirsiniz (1684'te Fransızlar tarafından yerle bir edilen yapı, daha sonra yeniden yapılmıştı.) İtalya'nın en büyük denizcilik müzelerinden biri olan Galata Museo del Mare'yi (galatamuseodelmare.it) ziyaret ederek Cenova'nın okyanus ötesine uzanan yolculukları hakkında bilgi edinebilirsiniz.

Nerede kalmalı? En akıllıca seçim, Grand Hotel Savoia (0039 0102 7721; grandhotelsavoiagenova.it). 19'uncu yüzyıldan kalma bir binada yer alan otel, art nouveau detayları, hoş avizeleri ve antikalarıyla göz okşuyor. Büyük bir Cenova palazzo'sunda konaklamak isteyenler, Palazzo Grillo'da (0039 010 247 7356; hotelpalazzogrillo.it) tonozlu girişten geçerken ve anıtsal merdivenlerinden inerken kendinizi kentin aristokratlarından biri gibi hissedebilirsiniz. Via Garibaldi'de UNESCO Dünya Mirası listesindeki yapılardan biraz ötede yer alan Vecchia Genova (0039 010 251 0017; vecchiagenova.com), bir B&B cevheri; sadece üç odası ve güneşin keyfini çıkarabileceğiniz hoş bir terası var. Valéry Guest House (0039 329 002 9031; valeryguesthouse.com), adını 1892 yılında burada yaşamış Fransız şair Paul Valéry'den alıyor. Palazzo Montanaro'da bulunan otelin eski kent manzaralı iki şık odası var.

Nerede yemeli? Ligurya sokak yemeklerinin tadına bakmak için, rahat bir ortamı olan Ostaja San Vincenzo'ya (0039 010 565 765) gidin. Burada mutlaka tatmanız gereken lezzetin adı, *torta* (sebzeli pie). Bir Cenova klasiği olan torta, genellikle öğle yemeklerinde ve bir aperitifle yeniyor. Cenova'dan focaccia tatmadan ayrılmayın. Dışı çıtır, içi yumuşacık olan bu ekmeğe İtalya'nın her yerinde rastlayabilirsiniz ama Cenova'dakiler biraz farklı: Daha yassı ve yerel zeytinyağıyla yapılıyor. Mercato Orientela'nin yanındaki Zena Zuena (0039 010 561 232; zenazuena.com), kentin en iyi focaccia'sını yapıyor. Antica Osteria di Vico Palla (0039 010 246 6575; osteriadivicopalla.com), eski limanda yer alan cıvıl cıvıl bir osteria ve *cucina povera*'da (fakir mutfağı) uzman. Burada, mürekkep balığı mürekkepli *trenette*'li (Ligurya'ya özgü bir makarna çeşidi) ahtapot ragu gibi lezzet olarak epeyce zengin yemekler yiyebilirsiniz. Bir Best Western City otelinde yer almasına karşın Locando Pesciolino (0039 010 553 2131; locandapesciolino.it) patatesli ve pestolu kalamar, midyeli şalgamlı gnocchi gibi yaratıcı yemekler servis ediyor. Adını bir gemiden alan GE 8317 (0039 010 856 8866; ittiturismogenova.it), kendi restoranını işleten balıkçı geleneğini sürdürüyor. Dışarıdaki masalardan birine oturun ve deniz manzarasına nazır, taze balık ve deniz mahsullerinin tadını çıkarın.

Son dakikada Cenova'da bugün sadece 18 balıkçı teknesi çalışıyor. Balıkçı kooperatifinin *gozzo* denilen geleneksel teknelerinden biriyle açılırsanız yakaladığınızı pişirip yeme fırsatı da buluyorsunuz.

İpucu Deniz ve güneş keyfi için GE 8317'nin de bulunduğu pastel renkli balıkçı köyü Boccadasse'nin şirin plajına gidin.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden bir saat geride. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

Ulaşım

Cenova'ya Milano aktarmalı gidebilirsiniz. Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan, Pegasus Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan Milano'ya uçuşu var. Milano-Cenova arası arabayla 2,5 saat sürüyor.

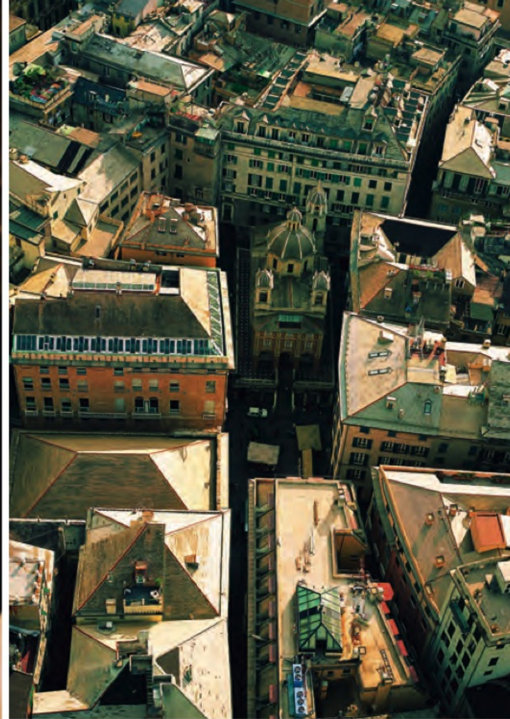
Kaynaklar

Visit Genoa'da (visitgenoa.it) Cenova ziyaretinizi planlarken işinize yarayacak, size ilham verecek ipuçları bulabilirsiniz.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min ºC	5	6	8	11	14	18	21	21	18	14	10	6
Max ºC	11	12	14	17	21	24	27	27	24	20	15	12
mm	3	3	3	4	3	2	1	2	3	5	2	3

YAZI: FIONA SIMS FOTOĞRAFLAR: RODERICK FIELD, AGENZIA REGIONALE IN LIGURIA, CARL PENDLE, PAOLA GHIROTTI, STEFANO SCATA, LIZ FRANKLIN, GRAND HOTEL SAVOIA, GIORGIO LOS












En üstte soldan saat yönünde: Pazarda taze balık; geleneksel azulejo; sokak manzaraları; kaldırım kafeleri; Tivoli Palacio de Seteais; baştan çıkarıcı queijada; göz alıcı renkli Palacio da Pena; Tivoli Palacio de Seteais manzaraya karşı öğle yemeği.

SINTRA

Lizbon'un 30 kilometre kuzeyinde yer alan bu dağlık, çam kokulu Portekiz kenti, hem göz hem damak zevkinizi şenlendirecek sürprizlerle dolu.

Neden gitmeli? Masaldan fırlamış gibi duran kaleler ve saraylar, gurme restoranlar, nefes kesici milli parklar... Başkent Lizbon'un kuzeyinde yer alan bu Portekiz cevheri, hem görkemli doğası hem romantik mimarisiyle ziyaretçilerini avucunun içine almakta hiç zorlanmıyor.

Ne yapmalı? Yüzyıllardır Portekizli seçkinler, ılıman mikrokliması için canlı başkentten Sintra'nın yolunu tutuyorlar. Tarihin izini sürün ve UNESCO Dünya Mirası listesinde olan kentin ana caddelerinde gezinin, sorbe tonlarındaki malikanelerin, güzel bahçelerin ve yeşil tepelere sokulan 19'uncu yüzyıl saraylarının önünden geçin. Açılış kurdelesini Quinta da Regaleira'da kesin. Gotik yapı orman, antik mağaralar ve yeraltındaki ilginç Poço Iniciáticoin'a çıkan Manuelin yapılardan mürekkep doğaüstü bir rüyayı andırıyor. Kral II. Ferdinand'ın acayip buluşu Palacio da Pena'ya uzanan dik tepeyi tırmanın. Parlak sarı, mor fayanslı cephesi ve terracotta kuleleri, kesinlikle kaçırılmamalı. Giriş ucuz değil, ama erken 20'nci yüzyıla ışık tutuyor ve saklı göller, gölgeli yürüyüş yolları ve harika manzaralara sahip. Yenilenen Museu das Artes de Sintra (cm-sintra.pt), bazıları Columbano Bordalo Pinheiro ve António Carneiro gibi Portekiz'in ünlü sanatçılarına ait 1900'lerden günümüze yerel işlere ev sahipliği yapıyor. Eski kentin dolambaçlı sokaklarında sıralanan artizan butikler ve ilginç dükkânlar, sıradışı azulejo'lar (çini) ve el işleri keşfetmek için ideal. Ev eşyası satın almak isteyenler için, Sintra Bazar'da güzel seçenekler bulunuyor. Her pazar günü kurulan São Pedro de Sintra pazarında ise sizi bacalhau (tuzlanmış morina balığı) ve pastéis de nata (muhallebili tart) gibi yerel spesiyaliteler bekliyor.

Nerede kalmalı? Seçkinlerin izinden gidin ve kendinize Tivoli Palacio de Seteais'te (minorhotels.com) oda ayırtın. Gür yeşillikler arasına kurulmuş 30 odalı otelin binası 18'inci yüzyıldan kalma ve o zamanlarda sahip olduğu zarafeti koruyacak şekilde restore edilmiş; Fransız ressam Jean-Baptiste Pillement imzalı freskleri ve pahalı duvar kağıdı dokumaları varlığını koruyor. Daha pastoral bir deneyim için, bir 16'ncı yüzyıl manastırı, iki havuz ve yedi restorana sahip (restoranlardan biri Sergi Arola'nın Michelin yıldızlı LAB'i) Penha Longa'da (penhalonga.com) kalın. Butik otel tarzındaki Lawrence's Hotel (lawrencehotel.com), merkezi bir konuma sahip, ayrıca İberya Yarımadası'nın en eski otellerinden biri; 16 odalı otelin geçmişi 1764 yılına dayanıyor. Lord Byron, ünlü Childe Harold's Pilgrimage eserinin bazı kısımlarını 1809'da burada kaldığında yazmış.

Nerede yemeli? Şef Pedro Almeida'yı lezzetli ton balığını tutuştururken görmek, Midori'de yiyeceğiniz yemeği harika bir şekilde özetliyor. Penha Longa otelinde yer alan Midori, Portekiz'in en eski Japon restoranı unvanına sahip. Japon mutfağının Portekiz ruhuyla buluştuğu restoranda *miso shiro de caldo verde*'yi (kale, sarımsak ve patatesli popüler Portekiz çorbasının Uzakdoğu yorumu) deneyin. Taberna Criativa (00351 21 018 6147), Sintra sakinlerinin favorilerinden. Yemeklerden sarımsaklı ve karabiberli biftek ya da carpaccio de bacalhau'nun tadına bakın ve tatlı olarak mutlaka restoranın kendi pastel de nata yorumunu deneyin. Café Saudade (00351 21 242 8804), bir zamanlar Kral II. Ferdinand'ın yediği queijadas'ı (peynirli kekler) yapan fırında yer alıyor. Şirin kafe bugün, *café con leche* (espressoyla hazırlanan latte) ya da hafif bir öğle yemeği için ideal. Taze balık ve deniz mahsulü için Sintra'nın biraz dışında deniz kıyısında yer alan Azenhas do Mar'a (azenhasdomar.com) gidin. Kabuklu deniz mahsullü risotto'yla servis edilen ıstakoz ya da *cod à lagareiro* (zeytinyağında morina balığı) yiyin.

Son dakikada Sintra'nın haftasonu kalabalığından kaçıp daha sakin bir yere sığınmak isteyenler, 435 numaralı otobüse binerek kentin hemen dışındaki Palacio de Monserrate'ye gidebilir.

İpucu Avrupa'nın en batı ucu görmek isteyenler elini kaldırsın! Sintra'dan arabayla sadece yarım saat uzaklıktaki Cabo do Roca (Roca Burnu), sersemletici Atlas Okyanusu manzaraları sunuyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden iki saat geride. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

Ulaşım

Sintra'ya Lizbon üzerinden araba kiralayarak ya da trenle ulaşabilirsiniz. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve Atlasglobal (atlasglb.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan, Pegasus Airlines (flypgs.com) İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan Lizbon'a uçuyor.

Kaynaklar

Visit Porgutal (visitportugal.com), Sintra ziyaretinizi planlarken işinize yarayacak pratik ipuçları sunuyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	6	6	8	9	12	14	16	16	15	13	8	7
Max °C	14	15	17	17	20	23	24	25	24	21	16	14
mm	4	3	4	2	2	1	0	0	1	3	4	4

YAZI: ROSS BELFER FOTOĞRAFLAR: LAURIE FLETCHER, JOHN ANTHONY RIZZO, SHUTTERSTOCK, TATIANA POPOVA, LIONEL BALTEIRO







ENJOY





Soldan saat yönünde: Plajdaki balıkçı tekneleri; uluslararası şöhrete sahip Cornish dondurması; sahildeki Sands Studio'nun yatak odası; sörf için ideal plajlardan biri; kent plajına demirlemiş tekneler; Sands Studio'nun oturma odası; yerel lager; berrak mavi sular; Sloop Inn'de mola verin.

ST IVES

Cornwall'ın cıvıl cıvıl kenti, heyecan verici bir sanat topluluğuna, rüya gibi plajlara ve damağınızda iz bırakacak tatlara ev sahipliği yapıyor.

Neden gitmeli? St. Ives'ın kuşaklar boyu sanatçılar ve özgür düşüncelilere ilham vermesine şaşırmamalı. Dalgaların üzerindeki aralıksız ışık oyunu, kayrak çatılı şirin yazlık evler, sade ama epik sahil şeridi sizi de etkileyecek. Dar sokakların iki tarafında hoş el işi ürünlerinin satıldığı dükkânlar ve Tate'in en güney 'karakolu' da dahil pek çok sanat galerisi sıralanıyor. Kentin şirin tren istasyonu hâlâ hizmette, demek oluyor ki, merkeze trenle gidebilir ve otelinize yürüyebilirsiniz. Böylece yaz tatilinde otoban cehennemine düşmekten kurtulursunuz. Aslında kumlu plajlardan dört dörtlük balık ve deniz mahsulleri restoranlarına, bu kentte her yere yürüyerek gidebilirsiniz. Ayağınıza ayakkabılarınızı geçirin ve Birleşik Krallık'ın güneyine yönelin.

Ne yapmalı? St. Ives'de yaz günlerinin keyfi en iyi açıkhavada çıkarılır. Güne sabah limanda start verin, balıkçı teknelerinin başına üşüşen martıları seyredin. Sonra Allotment Deli (0044 1736 794 578) için Fore Caddesi'ne gidin. South West Coast yoluna yönelmeden önce bu şarküteride alışveriş sepetinizi artizan ekmek, Cornish Blue (2010 Cheese Awards'da dünyanın en iyi peyniri seçilmişti) ve ünlü karamel dilimleriyle doldurun. Dramatik manzarayla bütünleşmek için Porthminster plajında coasteering yapın. St Ives Surf School (0044 1736 793 938; stivessurfschool.co.uk) uzmanlarının rehberliğinde oyuntulardan geçecek, gizli mağaralara gireceksiniz. Akşamüstünü koylardan birinde en sevdiğiniz güneş şapkasının gölgesinde kestirerek geçirin. İkinci Dünya Savaşı'nda St Ives, Barbara Hepworth gibi pek çok Britanyalı sanatçının sığınağı oldu. Sanatseverler, Hepworth'un evini ve garip heykellerle dolu bahçesini ziyaret edebilir (tate.org.uk). Kentte ayrıca ilginç işlere rastlayabileceğiniz bir sürü bağımsız galeri bulunuyor. Bernard Leach Pottery Studio'daki (0044 1736 799 703; leachpottery.com) ekip, bulutlu bir gündeki deniz gibi bir palet kullanarak şık seramikler yapıyor. Bir diğer seçenek için Downlong bölgesine, Back Road Artworks'e (0044 1736 791 571, backroadartworks.co.uk) gidin ve bir multimedia atölyesine katılın.

Nerede kalmalı? Kentin parke taşlı sokakları herhangi bir zincire ait olmayan bir sürü şık, sıcak konaklama seçeneğine ev sahipliği yapıyor. Angela ve Olivier Noverraz tarafından tasarlanmış Trevose Harbour House (0044 1736 793 267; trevosehouse.co.uk) çok şık bir otel. Altı odası ve Sands Studio'su tasarım kumaşlar ve vintage tarzı komodinler içeriyor. Şampanyalı piknik ve odada masaj, keyfinizi pekiştirecek 'küçük ekstralar'. Direkt Porthminster plajının üzerinde olan No.27 The Terrace (0044 1736 797 450; 27theterrace.co.uk), dokuz odalı ve şirin bahçeli bir George dönemi konukevi. Merkezin biraz dışındaki Carbis Bay Hotel (0044 1736 795 311; carbisbayhotel.co.uk), şeker gibi kumlu Carbis Körfezi'ne doğru inen 50 hektarlık subtropikal toprağa kurulu. 47 odasının hepsi çok iyi tasarlanmış, ama en iyi manzara deluxe süitlerinde, aklınızda olsun.

Nerede yemeli? Güneşli bir akşamüstünde yemeğin adresi, Porthmeor Beach Café'nin (0044 1736 793 366; porthmeor-beach.co.uk) terası. Teninizi okşayan bir deniz esintisi, prosecco'lu kokteylinizi yudumlayın ve yerel malzemelerden yapılmış tapas'ın tadına bakın. Ekşi mayalı pizza ve sangria için West Beach Bakery'e (0044 1736 795 843) gidin. Eşine az rastlanır türden biftekleri ve tuzlu çırpılmış tereyağıyla The Loft da (0044 1736 794 204; theloftrestaurantandterrace.co.uk) favorilerimizden. Söz konusu deniz mahsulleri restoranları olduğunda sert bir rekabet var. 'Resmi' bir akşam yemeği için hem tat hem sunum açısından alkışı hak eden Alba'da (0044 1736 797 222; alba-stives.co.uk) yer ayırtın.

Son dakikada Batı Cornwall'a özgü ürünler için Guildhall'daki çiftçi pazarına (perşembeleri 9.30-14 saatlerinde; stivesfarmersmarket.co.uk) uğrayın. Tüm pazarcılar St Ives'in 30 dakikalık mesafesinde konuşlanıyor.

İpucu The Story Of St Ives yürüyüş turu (guidedtoursofstives.co.uk), kentin balıkçı köyünden bir çağdaş sanat merkezine dönüşüne bakış atma imkânı sunuyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi İngiliz sterlini. Yerel saati Türkiye'ninkinden iki saat geride. Ziyaret etmek için İngiltere vizesi almanız gerekiyor.

Ulaşım

St Ives'e Londra'dan trenle ulaşabilirsiniz. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com), Atlasglobal (atlasglb.com) ve British Airways'in (britishairways.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan; Pegasus Airlines'ın (flyps.com) İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan; easyJet'in (easyjet.com) Antalya, Bodrum, Dalaman ve İzmir'den Londra'ya uçuşu var.

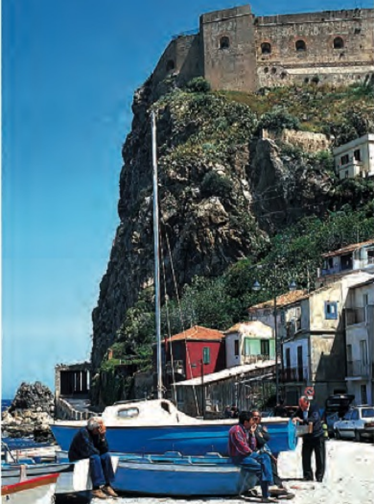
Kaynaklar

Visit St Ives (visitstives.org.uk) seyahatinizi planlarken işinize yarayacak güzel fikirler ve bilgiler sunuyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	5	4	5	6	9	11	13	13	12	10	7	5
Max °C	9	9	10	12	14	17	19	19	17	14	12	10
mm	4	3	3	2	2	2	2	2	3	4	4	4

YAZI: IMOGEN LEPERE FOTOĞRAFLAR: JASON LOWE, BRITT CHUDLEIGH, ADAM GIBBARD/VISIT ENGLAND, VISIT ST IVES














Cornish
GOLDEN LAGER



TARİF DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-GÜNEŞLİ ZİYAFETLER ZAMANI
sayfa 30-32

Manchego peynirli ızgara şeftali ve vincotto
6 KİŞİLİK

6 adet şeftali
2 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı, bir miktar ekstra süsleme için
birkaç yaprak taze dağ kekik
100 g manchego peyniri, tıraşlanmış, tercihe göre sevdiğiniz bir eskitilmiş koyun peynirini de tercih edebilirsiniz.
bir avuç taze nane
bir avuç roka
1-2 çorba kaşığı vincotto (tarifi aşağıda)
ekmek, servis için

Şeftalileri kesip çekirdeklerini çıkarın. Zeytinyağıyla fırçalayıp tuz karabiberle tatlandırın. Kekik serptikten sonra ızgara tavasında 5 dakika önlü arkalı pişirin. Geniş bir servis tabağına aktarın. Manchego parçalarını, roka ve nane yapraklarını ekleyin. Vincotto'yu üzerine gezdirin. Biraz zeytinyağı da gezdirdikten sonra ekmekle servis edin.

Vincotto
1 LİTRE

750 ml kırmızı şarap (tercihen zinfandel, merlot ya da cabernet sauvignon)
100 g şeker
2 parça taze zencefil, dörde kesilmiş
1 adet tarçın çubuğu
1 çay kaşığı kakule
2 karanfil





Tüm malzemeleri bir sos tenceresine koyun. Kaynatın. Kaynamaya başladığında altını kısın ve 30 dakika bu şekilde kıvam alıp şurup haline gelmesini sağlayın. Karışım 3/4'üne kadar azaldığında hazır demektir. Ocaktan alın ve dinlendirin. Buzdolabında saklayabilirsiniz. Kullanmadan önce oda sıcaklığına getirin.

Kızarmış bıldırcın, limon turşusu ve kişnişli salsa sosla birlikte
6 KİŞİLİK

6 adet bıldırcın
2 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı
2 çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı zerdeçal
½ çay kaşığı zencefil
1 çorba kaşığı pekmez

Limon turşusu ve kişnişli salsa sos için
½ limonun turşusu
5 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 çorba kaşığı gül suyu
2 çay kaşığı limon suyu
1 tutam taze kişniş
2 çay kaşığı bal

kurutulmuş gül yaprakları, servis için

Bıldırcınları kızartmak için bastırıp düz hale getirin. Bambu çubukları kanatlarından bacak kemiğine çapraz saplayarak düz halde



kalmasına yardımcı olabilirsiniz. Zeytinyağını baharatlar, pekmez ve tuz-karabiberle karıştırın. Bıldırcınları bu karışımla ovun. Marinasyon için bir gece buzdolabında bekletin. Pişirmeden 1 saat kadar önce oda sıcaklığına getirin.
Fırını 200 derecede ısıtın. Geniş bir tepsiye pişirme kağıdı yayın. Tavayı yüksek ateşte ısıtın. Bıldırcınları 1-2 dakika her iki tarafı da kahverengi olacak şekilde mühürleyin. Fırın tepsisine aktarın. 15 dakika fırında rostolayın. Fırından çıkarın ve 10 dakika dinlendirin.
Salsa için tüm malzemeleri mutfak robotundan geçirin. Pürüzsüz hale getirin. Servis tabağına bıldırcınları yerleştirin. Salsa sosu kaşıkla üzerine yayın. Kurutulmuş gül yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Fırında ballı somon ve salatalık turşusu
6 KİŞİLİK

1 kg somon fileto
4 çorba kaşığı bal
1½ çorba kaşığı deniz tuzu
1 çorba kaşığı rezene tohumu, hafif kavrulmuş
4 çorba kaşığı dereotu, doğranmış
1 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı
1 adet salatalık, büyük boy, kabukları soyulmuş
2 çorba kaşığı beyaz şarap sirkesi
2 çorba kaşığı şeker
1 adet kırmızı şili biber, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış
4 çorba kaşığı yoğurt

Kılçıkları ayıklanmış somon filetoları geniş bir kaba alın. 1 çorba kaşığı tuzu, rezene, bal ve dereotunu karıştırın. Balığın üzerine kaşıkla dökün. Çevirip derili tarafı üste getirin. Streç filmle sarın, ağırlıkla hafifçe ezin. Bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, pişirmeden 1 saat kadar önce balığı marinasyondan çıkarın. Otları temizleyin ve zeytinyağıyla fırçalayın.
Salatalık turşusu yapmak için salatalıkları boyuna ikiye kesin. İçlerini alın. 3 mm'lik parçalar halinde doğrayıp bir kaba koyun. Sirke, şeker, şili ve kalan tuzu bir sos tenceresinde ısıtın. Şeker çözününce salatalıkları ekleyin. İyice karıştırın. 1 saat marinasyona bırakın. Sıvıyı süzüp bir sos tenceresine alın. Yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Izgara tavasını yüksek ateşte ısıtın. Somonu derili kısmı alta gelecek şekilde tavaya alın. 10 dakika balık renk almaya başlayana dek pişirin. 10 dakika dinlendirin. Doğranmış dereotu ve salatalık salatasıyla servis edin.

Kayısı ve antepfıstıklı pralin tart, lavanta kreması eşliğinde
6 KİŞİLİK

Lavantanın taze ya da kuru hemen her çeşidi mutfakta kullanılabilir. Ancak bazıları daha kuvvetli bir aromaya sahiptir. Taze lavantaları kullanmadan önce iyice yıkamayı ihmal etmeyin.

280 g milföy hamuru
100 g tuzsuz tereyağı, yumuşamış
2 adet yumurta, hafif çırpılmış
12-14 adet kayısı, orta boy, ikiye kesilmiş, çekirdekleri alınmış

Pralin için
100 g antepfıstığı, kabuklarından ayrılmış
200 g şeker

Lavanta kreması için
250 ml krema
4-6 adet taze lavanta (ya da yenilebilir kurumuş lavanta)
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Fırını 220 dereceye ısıtın. Pişirme kağıdını tepsiye yayın. Milföy hamurunu 25 cm genişliğinde bir pişirme tepsisine bastırarak yayın. Çatalla üzerlerine delikler açın. 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından çıkarın. Tepsiye koyduğunuz hamurun üzerine pişirme kağıdı serin, ağırlık yapması için kuru fasulye taneleri koyun. 15 dakika bu şekilde pişirin. Fasulyeleri ve pişirme kağıdını alın. Serinlemeye bırakın.
Pralin için fıstıkları pişirme tepsisine alın. Şekeri ve 125 ml suyla birlikte sos tenceresine alın ve çok düşük ısıda pişirmeye başlayın. Şeker çözülünce karıştırmadan kaynatmaya başlayın. 6-8 dakika bu şekilde karışım altın kahve tonuna gelene dek devam edin. Karışımı hemen fıstıkların üzerine dökün. Soğuyana kadar bekletin.
Pralinleri mutfak robotundan geçirin. 100 gramını bir kaba alın. Tereyağı ve yumurtaları ekleyin. Mikserle çırpın. (Kalan pralini servis için saklayın.)
Karışımı milföy hamurun üzerine dökün. Kayısılarla üzerini kaplayın. 25-30 dakika pişirin. Altın rengini alınca fırından çıkarıp serinlemeye bırakın.
Lavanta kreması için krema ve lavantayı sos tenceresine alın. Yavaşça kaynatın. Ocaktan alıp 1 saat kadar bu şekilde bekletin. Süzdükten sonra pudra şekeri dökün ve mikserle çırpın.
Tartı tabağa alın. Lavanta kreması ve ayırdığınız fıstık pralinle süsleyerek servis edin.



info



HEM KARİZMATİK HEM UNISEKS

Havalı bir kol saatine kim hayır diyebilir? Hublot'un efsanevi mekanizması Unico, bu sefer boyut değiştirerek karşımıza çıkıyor. Daha minimal kasa boyutu isteyen kadın ve erkeklerin şimdiden gözdesi olan model artık 42 mm. Yeni mekanizma HUB 1280'in yapısı daha ince, montajı daha kolay ve saat severler kadranın içinden mekanizmayı daha iyi görebiliyor. Saatin yeni boyutu sayesinde Big Bang Unico artık uniseks olarak da kullanılabiliyor.



RAMAZAN'DA MUTFAK KEYFİ

Tasarımı ve kullanım kolaylığıyla mutfakta çalışanlara keyifli anlar armağan eden Arzum, Ramazan boyunca iftar ve sahur sofralarının en büyük yardımcısı oluyor. Örneğin, Arzum Cookart Maxi fırın, 50 litrelik iç hacmi ve ısı ve enerji tasarrufu sağlayan çift camlı kapağı ile mutfağınızdaki küçük dev rolünü üstleniyor. Ödüllü, patentli ve özel tasarımlı altı bıçağa sahip blender Arzum Technoart, buz gibi sert gıdaların bile daha hızlı, homojen ve güç sarf etmeden parçalanmasını sağlıyor. Tostçu Delux Izgara ve Tost Makinesi ise beş katmandan oluşan çift taraflı kullanılabilir granit efektli plakaları sayesinde uzun süre aşınmıyor.



TEMİZ DENİZLER İÇİN

Cildi güneşin zararlı UV ışınlarından koruyan Eau Thermale Avène güneş ürünleri, doğada çözünebilir formülüyle deniz ekosistemini önemseyen bir marka olarak DenizTemiz Derneği (TURMEPA) ile işbirliği yapıyor. İşbirliği kapsamında denizlerin korunması ve kirliliğin önlenmesi konusunda farkındalığı artırmak amacıyla 9 Mayıs'ta Ekosorumluluk isimli çalıştay gerçekleştirildi. TURMEPA tarafından denizleri koruma eğitiminin gerçekleştiği çalıştayda bir araya gelen eczacılar ve basın mensupları denizlerin önemi, denizlerin bugünkü durumu, deniz çöpleri, plastikler-mikroplastikler gibi konularda grup çalışması yaptı.

EN SAĞLIKLI BABALAR GÜNÜ HEDİYESİ

Babalar Günü'nde babanıza gençlik yıllarındaki güzel saçlarını ve karizmasını hediye etmeye ne dersiniz? Klorane Kinin saç bakım spreyi, babanızın genetik sebeplerle güçsüz ve zayıf düşen saçları için ideal bir saç bakımı sunuyor. İçeriğindeki kinkona ağaç kabuğunun özü ile kinin ve kafein kompleksi, daha yoğun ve daha güçlü saçlara sahip olmasına yardımcı olurken, arjinin saçların kökten uca daha uzun süre dayanıklı ve güçlü kalmasını sağlıyor. Klorane Kinin erkek tipi saç dökülmesi karşıtı bakım spreyinin satış fiyatı 129 TL.





TATİL İÇİN ROTANIZ VİYANA

Siz hâlâ Viyana'nın güzelliklerini keşfetmeyenlerden misiniz? Renkli tezgâhları ve restoranları ile Viyana pazarları kent ziyaretçileri için muhteşem alanlar. Öte yandan, plaj voleybolu düşkünüyseniz Tuna Adası'nda kum oyunları oynayabilirsiniz. Avusturyalı ressam ve tasarımcı Koloman Moser'ın 100'üncü ölüm yıldönümünü anmak için düzenlenen sergiyi de kaçırmayın. *advantageaustria.org/tr*



AİLE SORUNLARINA DESTEK VAR

Geçen ay açılan Özyeğin Üniversitesi Çift ve Aile Merkezi (ÇAM), evlilik öncesi danışmanlık, çatışmalarla ve farklılıklarla baş etme, çocuk yetiştirmede destek, geniş aile ilişkilerinde iletişimsel problemlerin giderilmesi gibi konulara odaklanmak üzere çalışmalarına başladı. Merkezin çalışmaları, çeşitli projelerle de destekleniyor. Özyeğin Üniversitesi Psikoloji Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Nilüfer Kafescioğlu'nun yürüttüğü TÜBİTAK destekli bir proje, yeni evli çiftlerin ilişki memnuniyetlerinde ilk üç yıl içindeki değişimi ve bu değişimin nedenlerini gözler önüne seriyor. Şiddetin, alışkanlıkların ve yakın akrabalar ile yaşanan problemlerin boşanma sebeplerinin başında geldiğini söyleyen Kafescioğlu ve ekibi, yürüttükleri araştırmalarla konuyu derinlemesine inceliyor. *ozucam.ozyegin.edu.tr*

DOĞA VE HAYVANLARLA BİR ARADA

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü'nden mezun Sabriye Soner, hayvan hakları ve bakımının önemine dikkat çekmek için mesleğini ilgisiyle birleştirmiş bir ressam. Tüm canlıların bizler gibi 'bireyler' olduklarını anlatabilmek için portrelerini çalışan Soner'in gerçekçi detaylar taşıyan vahşi doğa ve evcil hayvan resimleri, bugün mekânların duvarlarında, ev ve çocuk odası dekorasyonunda, dış mekân duvarlarında karşımıza çıkıyor. Hayvanlarla ilişkimizde resmin gücünü kullanan sanatçının eserlerini özel siparişle iç ve dış mekânlarınıza yaptırabilirsiniz. @sabriyesoner; 0553 737 80 78





ÇOCUKLARI EĞLENCE BEKLİYOR

Muhteşem bir yaz minikleri bekliyor. Çocuğunuzun yaz tatilinde İngilizce oyunlar, mutfak atölyeleri, yaratıcı okumalar ve daha nice eğlenceli etkinliklerle geçirmesini istemez misiniz? Avantgarde Yalıkavak bünyesindeki Gymy Kids Summer Camp'in düzenlediği çocuk kampları 3 Eylül'e kadar 2-9 yaş arası çocukları bekliyor. *Bilgi ve kayıt için 0555 491 65 04.*



GLUTENSİZ BESLENMEK ARTIK DAHA KOLAY

Dr. Oetker'in çölyak hastalarına ve seçimini glütensiz beslenmeden yana kullananlara sevindirici bir haberi var: Dr. Oetker Glütensiz Serisi... Özel seçilmiş hammaddeler ile uygun koşullarda üretilen ve paketlenen kakaolu kek karışımı, vanilinli kek karışımı, sade un karışımı, kremşanti, pirinç unu, mısır nişastası, kakaolu puding, çikolatalı sos ve kakaoyla ürünler ile tatlıdan tuzluya pek çok tarif hazırlamak mümkün. *droetker.com.tr*

Bir**bilene**sorduk

Bodrum'un ismiyle müsemma Cennet Koyu'nda yer alan **Mandarin Oriental'daki Bodrum Balıkçısı'nın şefi Murat Taşdemir** favori mutfaklarını ve ona mesleğinde ilham verenleri anlatıyor.

Söyleşi: Tümay Yazıcı









Üstte: Mandarin Oriental Bodrum ve Bodrum Balıkçısı'nın imza lezzetleri. Sağda: Bodrum Balıkçısı. Altta: Şef Murat Taşdemir'in son seyahatinde mutfağını keşfettiği Milano.



En sevdiğiniz mutfak hangisi? Yeni revaçta olan avangart Türk mutfağıyla birlikte İtalyan, İspanyol ve Güney Fransa mutfakları ilgimi çekiyor. Akdeniz ülkesi olmamız nedeniyle ve coğrafi yapımızın benzer olmasından dolayı damak tadımız ve ürün yelpazemizin aynı olduğunu düşünüyorum. Gelişen modern gastronomide Akdeniz bölgesinde bulunan ülkelerin sahnedeki yerlerini alırken Türk mutfağının da son dönemde popülerliğini artırmış olması beni umutlandırıyor, heyecanlandırıyor. Bu konuda Türk şeflere büyük görev düştüğünü düşünüyorum.

En son nereye seyahat ettiniz? Bu seyahatinizde damağınızda iz bırakan lezzet ne oldu? En son Milano seyahatimde İtalya'dan bir şef arkadaşımın Noel yemeğine davetliydim. O akşam için hazırlanan sığır eti yahnisi ve parmesanlı rizotto ile akşam yemeğinden sonra İtalyan prosecco ile servis edilen baba tatlısı bana inanılmaz bir lezzet ve damak şöleni yaşatmıştı.

Yemek yaparken nelerden, kimlerden ilham alıyorsunuz? "Benim ilham perimdir" dediğiniz biri var mı? Öncelikle bir yemek çalışması yaparken bulunduğum coğrafyanın ve mevsimin ürünlerini esas alıyorum. Dünyanın en prestijli şeflerinden biri olan Alain Ducasse, Amerikalı şef Thomas Keller ve Türkiye'de benim eski şefim Aret Sahakyan, bana ilham veren isimler. Tabii ki onlara olan ilgimin yanı sıra zamanla kendi tarzımı ve stilimi yarattım. Benim menülerimde artık, yaptığım Ar-Ge çalışmaları sonucunda kendi imzamı taşıyan yemeklerim göz kamaştırıyor.

Şef olmaya karar vermenizde kilit rol oynayan bir anınız var mı? İlk mutfak deneyimimde, Bice Restaurant'da işe başladığımda İtalyan bir şefimiz vardı. Servis saatindeki inanılmaz enerjik ve dinamik duruşu sayesinde şef, yemekleri istediğinde tüm mutfak ona, "Yes şef" diye cevap verirdi. Adeta bir orkestra şefi gibi bütün mutfağın dikkatini kendinde toplardı ve şefin hareketleri rüyalarıma girerdi, "Acaba ben de bir gün böyle biri olabilir miyim? Böyle bir mutfakta bu kadar aşçıya hitap edebilir miyim?" diye... Hayali olmayanın geleceği olamaz. İnanmak ve azim başarıyı getirir, ben bunu kendimde gördüm.

Bodrum yarımadasının yerel ürünleri arasında favoriniz hangisi? Bodrum bildiğiniz gibi etrafı denizlerle çevrili bir yarımada. Deniz ürünleri, taze otları, mandalinasıyla meşhur bir tatil beldemiz ve özellikle şevketibostan, cibes ve kaya koruğu otundan yapılan yemekler dudak ısırtıcı cinsten. Ben de bu otlara, çeşitli gastronomik teknikler kullanarak kendi menülerimde muhakkak yer veriyorum. Ege Denizi'nde yetişen barbun, sinarit ve dil balığı vazgeçilmezlerim arasında.

Bodrum Balıkçısı'na ilk kez gelen birine "Mutlaka tatmalısınız" diyeceğiniz yemek hangisi? Taze mango ve yeşil elmayla servis edilen zeytinyağlı kuşkonmaz başlangıç olarak muhakkak tavsiye ederim. Ara sıcak olarak portakal sosla servis edilen barbun balığı ve balık kokoreci öneririm. Ana yemek içinse taze karides ve brokoli jelle servis edilen sinarit balığı favorimdir. Yemek sonrasında bir espresso'yla birlikte beyaz çikolata çorbamızı muhakkak tatmalısınız.

Böğürtlen Soslu Keşküllü Kup



Malzemeler:
Hamur:
80 g (1,5 çay bardağı) un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker
60 g (1 çay bardağı) iri kırılmış kabuksuz badem
50 g tereyağı (oda sıcaklığında)
Böğürtlenli sos:
200 g (2 su bardağı) böğürtlen
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
Keşkül için:
1 poşet Dr. Oetker Keşkül
750 ml (3,5 su bardağı) süt
Süslemek için:
4-5 adet böğürtlen

Hazırlanışı:
Ön hazırlık:
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 160°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)

Hamurun hazırlanışı ve pişirme:
Un ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, badem kırığı ve tereyağını ilave edip parmak uçlarınız ile karıştırarak granül haline getirin. Fırın tepsisine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

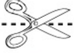
Böğürtlenli sosun hazırlanışı:
Böğürtlen ve toz şekeri küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Keşkülün ve kupların hazırlanışı:
Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika karıştırarak ılıtın. Aralara granül kek ve böğürtlenli sos koyarak kuplara paylaştırın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve böğürtlen ile süsleyip servis yapın.



İşin özü kalitedir.





Fındıklı Supangle Tart



Malzemeler:
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Supangle
200 ml (1 su bardağı) krema
100 ml (yarım su bardağı) süt
120 g (1 su bardağı) çekirdeksiz vişne
Hamur:
3 yumurta akı
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
200 g (2 su bardağı) öğütülmüş fındık
80 g (1,5 çay bardağı) un
Üzeri için:
60 g (1 çay bardağı) çekirdeksiz vişne
1 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı
Kalıp:
Kare kalıp (22x22 cm)

Hazırlanışı:
Dolgunun hazırlanışı:
Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Soğuyan supangleyi buzdolabında bekletin.

Hamurun hazırlanışı ve pişirme:
Kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde içine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 160°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)

Yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Öğütülmüş fındık ve unu ekleyin, spatula yardımı ile alttan üste doğru iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın, kaşık yardımı ile kalıbın tabanına ve kenarlarda 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde yayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından aldığınız tartı 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerinde soğumaya bırakın.

Dolgu ve servis:
Supangleyi soğuyan tart tabanının içine alın ve yayın. Üzerini vişne ve Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



İşin özü kalitedir.

